叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000001

2. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000002

3. 要“引人注目”，(to Be Talked About Use Cookie 'n') 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')
第1/3页

[tuː; tə][biː; bi] “ [tɔːkt] [əˈbaʊt]
TO **BE** **“** **TALKED** **ABOUT**
到 是 “ 谈话 关于

值得“谈论”

” [juːz]
” USE
” 使用

“使用

['kʊki] - [en] - ['krækə(r)] ['kʊkɪn]
Cookie ' n ' Cracker Cookin
曲奇饼 - n - 饼干 烹饪

饼干和薄脆饼干烹饪

- [taɪp] [ɒv; əv] ['resəpɪz]
' TYPE OF RECIPES
- 类型 的 食谱

食谱类型

['peɪdʒɪz]
PAGES
页面

页数

['ɑːftə(r)] [skuːl] SNACKS40
AFTER SCHOOL SNACKS40
后 学校 SNACKS40

放学后点心40

APPETIZERS2 - [fɔːr]
APPETIZERS2 - 4
APPETIZERS2 - 4

开胃菜2-4

[keɪk] FROSTINGS33 - -
CAKE FROSTINGS33 - 35
蛋糕 FROSTINGS33 - -

蛋糕糖霜33-35

CAKES32 - -
CAKES32 - 35
CAKES32 - -

蛋糕32-35

DESSERTS36 - -
DESSERTS36 - 39
DESSERTS36 - -

甜点36-39

ENTREES9 - -
ENTREES9 - 14
ENTREES9 - -

入口9-14

[paɪ] CRUSTS27 - -
PIE CRUSTS27 - 32
馅饼 CRUSTS27 - -

派皮27-32

PIES27 - -
PIES27 - 31
PIES27 - -

PIES27-31

['sælәd] DRESSINGS23 - -
SALAD DRESSINGS23 - 26
沙拉 DRESSINGS23 - -

沙拉酱23-26

SALADS23 - -
SALADS23 - 26
SALADS23 - -

沙拉23-26

[snæk] TREATS5 - [eit] , - - -
SNACK TREATS5 - 8 , 23 - 26
小吃 TREATS5 - 8 , - - -

零食5-8，23-26

SOUPS5 - [eit]
SOUPS5 - 8
SOUPS5 - 8

汤5-8

VEGETABLES15 - -
VEGETABLES15 - 18
VEGETABLES15 - -

蔬菜15-18

[ˌmɪsə'leɪniәs]
MISCELLANEOUS
各种各样的

各种各样的

[ɑːt] [ɒv; әv] ENTERTAINING41
ART OF ENTERTAINING41
艺术 的 ENTERTAINING41

待客之道41

['prɒdʌkt] STORIES19 - -
PRODUCT STORIES19 - 22
产品 STORIES19 - -

产品故事19-22

[lɪst] [ɒv; әv] PRODUCTS41
LIST OF PRODUCTS41
列表 的 PRODUCTS41

产品清单41

PREFACE1
PREFACE1
PREFACE1

前言1

[fuːdz] ['piktʃәd] [ɒn] ['kʌvә(r)]
FOODS PICTURED ON COVER
食物 如图所示 在 覆盖

封面图片所示食物

['mɪst(ə)ri]	[tʃiːz]	Ball4
Mystery	**Cheese**	**Ball4**
神秘	奶酪	Ball4

神秘奶酪球4

Vichyssoise7
Vichyssoise7
Vichyssoise7

维希冷汤7

[steɪks]	Continental11
Steaks	**Continental11**
牛排	Continental11

欧陆牛排11

['ʌv(ə)n]	[fraɪd]	Chicken13
Oven	**Fried**	**Chicken13**
烤箱	油煎	Chicken13

烤箱炸鸡13

['piːz]	&	['mʌʃrʊmz]	Supreme16
Peas	**&**	**Mushrooms**	**Supreme16**
豌豆	&	蘑菇	Supreme16

豌豆蘑菇至尊16

[kə'ruːzoʊ]	Salad24
Caruso	**Salad24**
卡鲁索	Salad24

卡鲁索沙拉24

['piːkən]	Pie29
Pecan	**Pie29**
胡桃	Pie29

山核桃派29

['rɑːzbəri]	['pɑːfeɪ]	Pie30
Raspberry	**Parfait**	**Pie30**
覆盆子	芭菲	Pie30

覆盆子芭菲派30

['tʃɒklət]	['krɪsməs]	Cake35
Chocolate	**Christmas**	**Cake35**
巧克力	圣诞节	Cake35

巧克力圣诞蛋糕35

['piːkən]	Puffs39
Pecan	**Puffs39**
胡桃	Puffs39

山核桃泡芙39

['kʊki]	-	[en]	-	['krækə(r)]	['kʊkɪn]	-	35c	(	[tuː; tə]	['kʌvə(r)]	['hændlɪŋ]	)	©1959
Cookie	**'**	**N**	**'**	**Cracker**	**Cookin**	**'**	**35c**	**(**	**to**	**cover**	**handling**	**)**	**©1959**
曲奇饼	-	N	-	饼干	烹饪	-	35c	(	到	覆盖	处理	)	©1959

饼干和薄脆饼干烹饪指南 35c（含手续费）©1959

['kɒpiraɪt]	-	[juˈnaɪtɪd]	['bɪskɪt]	['kʌmpəni]	[ɒv; əv]	America1
Copyright	**1959**	**United**	**Biscuit**	**Company**	**of**	**America1**
版权	-	团结的	饼干	公司	的	America1

版权所有 1959 美国联合饼干公司[1]

['prefəs]
Preface
前言

前言

['kʊki] - [en] - ['krækə(r)] ['kʊkɪn] - [kən'teɪnz] ['resəpɪz] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [juː; jʊ][ðə; ði] “ [tɔːkt] [ə'baʊt] ”

COOKIE	'	N	'	CRACKER	COOKIN	'	contains	recipes	that	will	make	you	the	“	talked	about	”
曲奇饼	-	N	-	饼干	烹饪	-	包含	食谱	那	将要	制作	你	这	“	谈话	关于	”

['həʊstəs] .

hostess	.
女主人	.

《饼干和薄脆食谱》收录的食谱会让你成为“众人瞩目的”女主人。

[nɒt] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] ['dɪfɪkəlt] [ɔː(r)] [ɪk'spensɪv] [tuː; tə][prɪ'peə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Not	because	the	recipes	are	difficult	or	expensive	to	prepare	,	they	are
不是	因为	这	食谱	是	难的	或者	昂贵的	到	准备	,	他们	是

['gʊəmeɪ] ['mɑːstəpiːs, 'mæs-] ;

gourmet	masterpieces	;
美食家	杰作	;

并非因为这些菜肴制作起来很困难或很昂贵，而是因为它们都是美食杰作；

[bʌt; bət][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv][dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ɪg'zæktli][ðə; ði]

but	because	they	are	made	of	just	the	right	ingredients	in	exactly	the
但	因为	他们	是	制成	的	只是	这	正确的	原料	在	确切地	这

['prɒpə(r)] [ə'maʊnts] [fɔː(r); fə(r)][bəuθ] [aɪ] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪt] [ə'piːl] .

proper	amounts	for	both	eye	and	appetite	appeal	.
恰当的	金额	为了	两个都	眼睛	和	食欲	上诉	.

但它们是由恰到好处的原料和适量的配比制成的，既赏心悦目又令人食欲大增。

[ðə; ði]['skɪlf(ə)l] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][spaɪs] — [pɪntʃ] [ɒv; əv] [hɜːbs] — [ɑː'tɪstɪk] ['gɑːnɪʃ] —

The	skillful	addition	of	a	dash	of	spice	—	pinch	of	herbs	—	artistic	garnish	—
这	熟练	添加	的	一个	短跑	的	香料	—	捏	的	草药	—	艺术	装饰	—

[rɪ'viːlz] [ðə; ði] [tʌtʃ] [ɒv; əv]['dʒiːniəs] !

reveals	the	touch	of	genius	!
揭示	这	触碰	的	天才	!

巧妙地加入少许香料——少许香草——艺术化的装饰——展现出天才的匠心！

[biː; bi] “ [tɔːkt] [ə'baʊt] ” !

Be	“	talked	about	”	!
是	“	谈话	关于	”	!

成为人们谈论的话题！

[juːz] ['kʊki] - [en] - ['krækə(r)] ['kʊkɪn] - !

Use	COOKIE	'	N	'	CRACKER	COOKIN	'	!
使用	曲奇饼	-	N	-	饼干	烹饪	-	!

使用 COOKIE 'N' CRACKER COOKIN'！

[juː; jʊ][doʊnt][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi][æn; ən]['ekspɜːt] — [dʒʌst] ['fɒləʊ] [iːtʃ] ['resəpi] ['keəfəli] !

You	don't	have	to	be	an	expert	—	just	follow	each	recipe	carefully	!
你	不	有	到	是	一个	专家	—	只是	跟随	每个	食谱	小心	!

你不需要是专家——只需仔细按照每个食谱操作即可！

[ðə; ði] ['bəʊmən] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] , [dɪ'vɪʒ(ə)n][ɒv; əv][juˈnaɪtɪd] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] [ɒv; əv] [ə'merɪkə] ,

THE	BOWMAN	BISCUIT	COMPANY	,	division	of	United	Biscuit	Company	of	America	,
这	弓箭手	饼干	公司	,	分配	的	团结的	饼干	公司	的	美国	,

鲍曼饼干公司，美国联合饼干公司旗下部门

['ʌndə(r)][ðə; ði][brænd] [neɪm] [ɒv; əv][suː'priːm; sjuː'priːm] ['beɪkəz] , [hæz; həz] [sɜːvd] [ˌdʒenə'reɪʃnz] [ɒv; əv]

under	the	brand	name	of	Supreme	Bakers	,	has	served	generations	of
在下面	这	品牌	姓名	的	最高	面包师	,	有	服务	几代人	的

['westənəz] .

Westerners	.
西方人	.

以 Supreme Bakers 为品牌，服务了一代又一代的西方人。

['stɑrtɪŋ] [ɪn] - , [wɪð] [faɪv] [taɪps] [ɒv; əv] ['kʊkiz] - [en] - ['krækəz] ,

Starting	in	1906	,	with	five	types	of	Cookies	'	n	'	Crackers	,
开始	在	-	,	和	五	类型	的	曲奇饼	-	n	-	饼干	,

从1906年开始，推出了五种类型的饼干和薄脆饼干，

[ðə; ði][fɜːm][hæz; həz] [grəʊn] [tuː; tə][ə; eɪ][hjuːdʒ] ['ɪndəstri] ,

the	firm	has	grown	to	a	huge	industry	,
这	公司	有	生长	到	一个	巨大的	行业	,

公司已经发展成为一个庞大的产业。

[wɪð] [wel] ['əʊvə(r)][wʌn]['θaʊz(ə)nd] [p'ɜːsənz] [ɒn][ɪts] ['kʌrənt] ['peɪrəʊl] .

with	well	over	one	thousand	persons	on	its	current	payroll	.
和	出色地	超过	一	千	人	在	它是	当前的	工资单	.

公司目前在职员工超过一千人。

[ðɪs] [fækt][ɪz]['sɜːt(ə)n] [pruːf] [ɒv; əv][suː'priːm; sjuː'priːm] ['beɪkəz] - [ə'bɪləti][tuː; tə] [pliːz] ['westən] [teɪsts] .

This	fact	is	certain	proof	of	Supreme	Bakers	'	ability	to	please	Western	tastes	.
这	事实	是	肯定	证明	的	最高	面包师	-	能力	到	请	西	口味	.

. . [ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [ə'ʃʊərəns] [ɒv; əv][tɒp]['kwɒləti][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ɪn][ðə; ði] ['kʊkiz] - [en] -

.	.	and	your	assurance	of	top	quality	and	flavor	in	the	Cookies	'	n	'
.	.	和	你的	保证	的	顶部	质量	和	味道	在	这	曲奇饼	-	n	-

['krækəz] ['beərɪŋ] [ðə; ði] ['feɪməs] [fɔː(r)] [liːf] ['kləʊvə(r)]['leɪb(ə)l] .

Crackers	bearing	the	famous	four	leaf	clover	label	.
饼干	轴承	这	著名的	四	叶子	三叶草	标签	.

这一事实确凿地证明了 Supreme Bakers 有能力满足西方人的口味……也保证了带有著名四叶草标签的 Cookies 'n' Crackers 具有一流的品质和口味。

[ɪn'dʒɔɪ][suː'priːm; sjuː'priːm] ['kʊkiz] - [en] - ['krækəz] [æz; əz] [ðeɪ] [kʌm] [frɒm; frəm][ðə; ði][bɒks] ,

Enjoy	Supreme	Cookies	'	n	'	Crackers	as	they	come	from	the	box	,
享受	最高	曲奇饼	-	n	-	饼干	作为	他们	来	从	这	盒子	,

尽情享用盒装的至尊曲奇饼干和薄脆饼干吧！

[ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][æz; əz] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['meni] ['resəpɪz] . . . [fɔː(r); fə(r)] [gʊd] ['iːtɪŋ] , ['evri]

and	use	them	as	ingredients	in	many	recipes	.	.	.	for	good	eating	,	every
和	使用	他们	作为	原料	在	许多	食谱	.	.	.	为了	好的	吃	,	每一个

[deɪ] !

day	!
天	!

并可将它们用作许多食谱的配料……让您每天都能享用美味佳肴！

[və'raɪəti] [ɪz][ðə; ði] [spaɪs] [ɒv; əv] [laɪf] — [ðæts] [waɪ] [suː'priːm; sjuː'priːm] ['beɪkəz] [prə'djuːs] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

VARIETY	IS	THE	SPICE	OF	LIFE	—	that's	why	Supreme	Bakers	produce	such	a
种类	是	这	香料	的	生活	—	那就是	为什么	最高	面包师	生产	这样的	一个

[waɪd] [ə'sɔːtmənt] [ɒv; əv] ['prɒdʌkts] .

wide	assortment	of	products	.
宽的	品种	的	产品	.

多样性是生活的乐趣所在——这就是为什么至尊烘焙坊生产如此多种类的产品。

[ðæts] [waɪ] [ðeɪ] ['ɒfə(r)] [sʌtʃ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] .

That's	why	they	offer	such	a	variety	of	recipes	in	this	booklet	.
那就是	为什么	他们	提供	这样的	一个	种类	的	食谱	在	这	小册子	.

所以这本小册子里才会提供这么多不同的食谱。

[ænd; ənd] ['evriwʌn] — [juː; jʊ] , [jɔː(r); jə(r)]['fæməli][ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [frendz] — [wɪl] [ɪn'dʒɔɪ][ðem; ðəm] !

And	everyone	—	you	,	your	family	and	your	friends	—	will	enjoy	them	!
和	每个人	—	你	,	你的	家庭	和	你的	朋友们	—	将要	享受	他们	!

[ˌtuː'tuː]

2
2

而且每个人——你、你的家人和朋友——都会喜欢它们！

['temptɪŋ] ['æpɪˌtaɪzəz]
Tempting **Appetizers**
诱人的 开胃菜

诱人的开胃菜

[lɒŋ] ['aɪlənd] [klæm] [spred]
LONG **ISLAND** **CLAM** **SPREAD**
长的 岛 蛤 传播

长岛蛤蜊摊位

([jiːld] : - ['pɑːti] [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 12 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：12人份）

½ [kʌp] [kænd] [klæmz] , [mɪnst]
½ cup canned clams , minced
½ 杯子 罐装 蛤蜊 , 剁碎

半杯罐装蛤蜊碎

¼ [kʌp] [klæm] [dʒuːs]
¼ cup clam juice
¼ 杯子 蛤 汁

¼ 杯蛤蜊汁

[ˌtuː'tuː] [θriː] - [ˌəʊ 'zed] . ['pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz]
2 3 - oz . packages cream cheese
2 3 - 盎司 . 包裹 奶油 奶酪

包 3 盎司装奶油奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

⅛ ['tiːspuːn] [tə'bæskəʊ] [sɔːs]
⅛ teaspoon Tabasco sauce
⅛ 茶匙 塔巴斯科辣椒酱 酱

⅛茶匙塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 teaspoon grated onion
1 茶匙 磨碎的 洋葱

1茶匙磨碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['pɑːsli]
2 tablespoons minced parsley
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[biːt] [tə'geðə(r)] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd] [klæm] [dʒuːs] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat together cream cheese and clam juice until smooth .
打 一起 奶油 奶酪 和 蛤 汁 直到 光滑的 .

将奶油奶酪和蛤蜊汁搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .

Add	all	other	ingredients	and	blend	well	.
添加	全部	其他	原料	和	混合	出色地	.

加入其他所有配料并充分搅拌。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][dɪp] [bəʊl] [pleɪst] [ɒn][ə; eɪ] [snæk] [treɪ] .

Chill	and	serve	in	a	dip	bowl	placed	on	a	snack	tray	.
寒意	和	服务	在	一个	蘸	碗	放置	在	一个	小吃	托盘	.

冷藏后盛入蘸酱碗中，放在小吃托盘上即可食用。

[ə'reɪndʒ] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [bəʊl] .

Arrange	TOWN	HOUSE	CRACKERS	around	the	bowl	.
安排	镇	房子	饼干	大约	这	碗	.

将TOWN HOUSE 饼干摆放在碗周围。

[ɪts] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [sə'praɪz] [tuː; tə][faɪnd][ðə; ði] ['krækəz] [sɜːvd] [hɒt] — ['bʌtə(r)] ,

It's	a	pleasing	surprise	to	find	the	crackers	served	hot	—	butter	,
它是	一个	令人愉悦	惊喜	到	寻找	这	饼干	服务	热的	—	黄油	,

令人惊喜的是，饼干是热的——配上黄油，

[pleɪs] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)]['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

place	on	cookie	sheet	and	bake	for	7	minutes	at	350°	F	.
地方	在	曲奇饼	床单	和	烤	为了	7	分钟	在	350°	F	.

放在烤盘上，以 350°F 烘烤 7 分钟。

[ˌgwækə'məʊleɪ; ˌgwækə'məʊli] [dʌŋk]

GUACAMOLE	DUNK
鳄梨酱	扣篮

鳄梨酱蘸酱

([jiːld] : - ['pɑːti] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	12	Party	Servings	)
(	屈服	:	-	派对	份量	)

（份量：12人份）

[wʌn][raɪp][ˌævə'kɑːdəʊ]

1	ripe	avocado
1	成熟	牛油果

1个成熟的牛油果

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['kjuːkʌmbə(r)]

½	cup	chopped	cucumber
½	杯子	切碎	黄瓜

半杯切碎的黄瓜

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

¼	cup	chopped	onion
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[wʌn][θriː] - [ˌəʊ 'zed] . ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]

1	3	-	oz	.	package	cream	cheese
1	3	-	盎司	.	包裹	奶油	奶酪

包 3 盎司奶油奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv] [tə'bæskəʊ] [sɔːs]
Dash **of** **Tabasco** **sauce**
短跑 的 塔巴斯科辣椒酱 酱

少许塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[mæʃ] [ˌævə'kɑːdəʊ] [miːt] [ænd; ənd] [blend] [ɪn] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['kjuːkʌmbə(r)] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Mash **avocado** **meat** **and** **blend** **in** **finely** **chopped** **cucumber** **and** **onion** **.**
捣碎 牛油果 肉 和 混合 在 精细地 切碎 黄瓜 和 洋葱 .

将牛油果肉捣成泥，加入切碎的黄瓜和洋葱拌匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Add **cheese** **and** **seasoning** **;** **beat** **until** **smooth** **and** **fluffy** **.**
添加 奶酪 和 调料 ; 打 直到 光滑的 和 蓬松的 .

加入奶酪和调味料；搅拌至顺滑蓬松。

[ðɪs] [kæn; kən] [biː; bi] [paɪld] ['ɪntuː] ['kjuːkʌmbə(r)] [boʊts] [fɔː(r); fə(r)] [ə'træktɪv] ['sɜːvɪŋ] .
This **can** **be** **piled** **into** **cucumber** **boats** **for** **attractive** **serving** **.**
这 能 是 堆积 进入 黄瓜 船 为了 吸引人的 服务 .

可以把这些食材堆放在黄瓜船里，摆盘美观。

[bæŋk] [boʊts] [wɪð] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] , [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [ænd; ənd] [klʌb] ['krækəz] .
Bank **boats** **with** **SALTINE** **CRACKERS** **,** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **and** **CLUB** **CRACKERS** **.**
银行 船 和 苏打饼干 饼干 , 镇 房子 饼干 和 俱乐部 饼干 .

岸边小船里装着咸饼干、联排别墅饼干和俱乐部饼干。

[tuː; tə] [meɪk] ['kjuːkʌmbə(r)] [boʊts] , [kʌt] [ɪn] [hɑːf] ['leŋθwaɪz] ; [skuːp] [aʊt] [miːt] ; [tʃɒp] [ænd; ənd] [juːz]
To **make** **cucumber** **boats** **,** **cut** **in** **half** **lengthwise** **;** **scoop** **out** **meat** **;** **chop** **and** **use**
到 制作 黄瓜 船 , 切 在 一半 纵向 ; 舀 出去 肉 ; 劈 和 使用
[ɪn] [ðɪs] ['resəpi] . [θriː]
in **this** **recipe** **.** **3**
在 这 食谱 . 3

制作黄瓜船时，将黄瓜纵向切成两半；挖出黄瓜瓤；切碎后用于本食谱。3

[ʃrɪmp] ['kænəpeɪ]
SHRIMP **CANAPES**
虾 开胃小菜

虾仁小点心

([jiːld] : - ['pɑːti] [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 12 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：12人份）

[wʌn] [paʊnd] [kʊkt] [ʃrɪmp]
1 **pound** **cooked** **shrimp**
1 磅 煮熟 虾

1磅熟虾

¼ [kʌp] [mɪnst] ['skæljənz] [ɔː(r)] ['ʌnjənz]
¼ **cup** **minced** **scallions** **or** **onions**
¼ 杯子 剁碎 大葱 或者 洋葱

¼ 杯切碎的葱或洋葱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪə'neɪz]
4 **tablespoons** **mayonnaise**
4 汤匙 蛋黄酱

4汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt]
2 hard - cooked eggs , chopped
2 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['freʃli] [graʊnd] [blæk] ['pepə(r)]
¼ teaspoon freshly ground black pepper
¼ 茶匙 新鲜的 地面 黑色的 胡椒

¼茶匙现磨黑胡椒

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

½ [kʌp] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
½ cup Parmesan cheese
½ 杯子 帕尔马干酪 奶酪

半杯帕玛森奶酪

[tʃɒp] [ɔː(r)] [graɪnd] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [blend] [ɪn] ['skæljənz] , [ˌmeɪə'neɪz] , [egz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Chop or grind shrimp and blend in scallions , mayonnaise , eggs and seasoning .
劈 或者 研磨 虾 和 混合 在 大葱 , 蛋黄酱 , 鸡蛋 和 调料 .

将虾切碎或磨碎，与葱、蛋黄酱、鸡蛋和调味料混合。

[hiːp] [ɒn] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃiːz] .
Heap on TOWN HOUSE CRACKERS and sprinkle with cheese .
堆 在 镇 房子 饼干 和 撒 和 奶酪 .

铺上满满的TOWN HOUSE饼干，再撒上奶酪碎。

[brɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Broil 5 minutes at 350° F . or until delicately browned .
烤 5 分钟 在 350° F . 或者 直到 轻柔地 棕色 .

以 350°F 的温度烤 5 分钟，或烤至表面呈浅棕色。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['æntʃəvi] ['reəbɪt]
CHEESE AND ANCHOVY RAREBIT
奶酪 和 凤尾鱼 稀有比特

奶酪凤尾鱼威尔士干酪吐司

([jiːld] : - ['pɑːti] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 18 Party Servings)
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：18 人份）

[θriː] [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːp] ['tʃedə(r)] [ɔː(r)] [swɪs] [tʃiːz]
3 cups grated sharp Cheddar or Swiss cheese
3 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 或者 瑞士 奶酪

3 杯磨碎的切达干酪或瑞士干酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons melted butter
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstəd]
2 **teaspoons** **dry** **mustard**
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] [ɔː(r)]
2 **cups** **medium** **white** **sauce** **or**
2 杯子 中等的 白色的 酱 或者

杯中等白酱或

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [waɪt] [waɪn] [ɔː(r)]
1 **cup** **dry** **white** **wine** **or**
1 杯子 干燥 白色的 葡萄酒 或者

杯干白葡萄酒或

[wʌn] [kʌp] [bɪə(r)]
1 **cup** **beer**
1 杯子 啤酒

杯啤酒

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['æntʃəvi] [fi'lei]
½ **cup** **chopped** **anchovy** **filets**
½ 杯子 切碎 凤尾鱼 鱼片

半杯切碎的凤尾鱼片

[pʊt] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ɔː(r)] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] .
Put **cheese** **and** **seasoning** **in** **top** **of** **double** **boiler** **or** **chafing** **dish** **;** **add** **butter** **.**
放 奶酪 和 调料 在 顶部 的 双倍的 锅炉 或者 摩擦 盘子 ; 添加 黄油 .

将奶酪和调味料放入双层蒸锅或保温锅的上层；加入黄油。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] , [ðen] [blend] [ɪn] ['sləʊli] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θriː] ['lɪkwɪdz] [sə'dʒestid] .
Stir **constantly** **until** **melted** **,** **then** **blend** **in** **slowly** **one** **of** **the** **three** **liquids** **suggested** **.**
搅拌 不断地 直到 融化 , 然后 混合 在 缓慢地 一 的 这 三 液体 建议 .

不断搅拌至融化，然后慢慢加入建议的三种液体之一。

[wen] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [smuːð] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [fəʊld] [ɪn] ['æntʃəvi] [fi'lei] .
When **mixture** **is** **smooth** **(** **about** **10** **minutes** **)** **fold** **in** **anchovy** **filets** **.**
什么时候 混合物 是 光滑的 (关于 - 分钟) 折叠 在 凤尾鱼 鱼片 .

当混合物变得顺滑（约 10 分钟）后，拌入凤尾鱼片。

['sprɪŋk(ə)l] [tɒp] [wɪð] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] .
Sprinkle **top** **with** **chopped** **chives** **.**
撒 顶部 和 切碎 细香葱 .

在顶部撒上切碎的细香葱。

[kiːp] [hɒt] ['djʊərɪŋ] ['sɜːvɪŋ] [ɪn] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['kænd(ə)l] ['wɔːmə(r)] .
Keep **hot** **during** **serving** **in** **chafing** **dish** **or** **over** **candle** **warmer** **.**
保持 热的 期间 服务 在 摩擦 盘子 或者 超过 蜡烛 更温暖 .

上菜时请用保温盘或蜡烛加热器保温。

[hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] [sɔːl'tiːn; spl'tiːn] ['krækəz] ,
Have **plenty** **of** **SALTINE** **CRACKERS** **,**
有 很多 的 苏打饼干 饼干 ,

多准备些苏打饼干。

[taʊn] [haʊs] ['krækəz] [ænd; ənd] [klʌb] ['krækəz] [ˌnɪə'baɪ] [fɔː(r); fə(r)] ['dʌŋkɪŋ] [ɪn] [ðɪs] ['teɪsti]
TOWN **HOUSE** **CRACKERS** **and** **CLUB** **CRACKERS** **nearby** **for** **dunking** **in** **this** **tasty**
镇 房子 饼干 和 俱乐部 饼干 附近 为了 扣篮 在 这 可口
['reəbɪt] .
rarebit **.**
稀有比特 .

附近有 TOWN HOUSE CRACKERS 和 CLUB CRACKERS，可以用来蘸着这道美味的威尔士干酪吐司吃。

['sɜːvɪŋ] ['æpɪtaɪt] ['tiːzəz] [ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] [ruːm] [bɪ'fɔː(r)] ['dɪnə(r)][ɪz] [bɪ'kʌmɪŋ] [ɪn'kriːsɪŋli]
SERVING **APPETITE** **TEASERS** **in** **the** **living** **room** **before** **dinner** **is** **becoming** **increasingly**
服务 食欲 预告片 在 这 活的 房间 前 晚餐 是 成为 日益
['pɒpjələ(r)] .
popular **.**
受欢迎的 .

晚餐前在客厅供应开胃小菜的做法越来越受欢迎。

[və'raɪəti][ɪn] ['krækəz] , [ænd; ənd][ðeə(r)] ['krɪspnəs] [ænd; ənd] ['freʃnəs] , [ˌeɪ diː 'diː][səʊ] [mʌtʃ] [tuː; tə]
Variety **in** **CRACKERS** **,** **and** **their** **crispness** **and** **freshness** **,** **add** **so** **much** **to**
种类 在 饼干 , 和 他们的 脆度 和 新鲜 , 添加 所以 很多 到
[ðə; ði] ['teɪstɪnəs] [ɒv; əv] [spredz] .
the **tastiness** **of** **spreads** **.**
这 美味 的 传播 .

饼干的种类繁多，而且口感酥脆新鲜，大大提升了涂抹酱的美味。

[tə'deɪ] [dɪ'lɪʃəs] [prɪ'peəd] [spredz] [ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l][æt; ət] [fuːd] [stɔːz] .
Today **delicious** **prepared** **spreads** **are** **available** **at** **food** **stores** **.**
今天 可口的 准备 传播 是 可用的 在 食物 商店 .

如今，食品商店里就能买到美味的预制酱料。

[waɪz] ['həʊmmeɪkə(r)] [kiːp] [æn; ən] [ə'sɔːtmənt] [ɒn][ðə; ði] ['pæntri] [ʃelf] . [fɔːr]
Wise **homemakers** **keep** **an** **assortment** **on** **the** **pantry** **shelf** **.** **4**
明智的 家庭主妇 保持 一个 品种 在 这 食品储藏室 架子 . 4

精明的家庭主妇会在食品储藏室的架子上备好各种各样的食品。4

['mɪst(ə)ri] [tʃiːz] [bɔːl]
MYSTERY **CHEESE** **BALL**
神秘 奶酪 球

神秘奶酪球

([jiːld] : - ['pɑːti] [sˈɜːvɪŋz])
(**Yield** **:** **50** **Party** **Servings** **)**
(屈服 : - 派对 份量)

（份量：50份派对份量）

[faɪv][faɪv] - [ˌəʊ 'zed] .
5 **5** **-** **oz** **.**
5 5 - 盎司 .

5 5盎司

[dʒ'ɑːz] [bluː] [tʃiːz]
jars **Blue** **cheese**
罐子 蓝色的 奶酪

罐装蓝纹奶酪

[wʌn][faɪv] - [ˌəʊ 'zed] . [dʒɑː(r)] [ʃɑːp] ['tʃedə(r)] [tʃiːz]
1 **5** **-** **oz** **.** **jar** **sharp** **Cheddar** **cheese**
1 5 - 盎司 . 罐 锋利的 切达干酪 奶酪

1罐5盎司装切达干酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **grated** **onion**
1 汤匙 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
2 **teaspoons** **Worcestershire** **sauce**
2 茶匙 伍斯特郡 酱

2茶匙伍斯特沙司

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌts]
1 **cup** **finely** **chopped** **nuts**
1 杯子 精细地 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[fɔː(r); fə(r)] ['iːzɪə] ['blendɪŋ] [ə'laʊ] [tʃiːz] [tuː; tə][stænd][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] [æt; ət] [liːst] [ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] .
For **easier** **blending** **allow** **cheeses** **to** **stand** **at** **room** **temperature** **at** **least** **2** **hours** **.**
为了 更轻松 混合 允许 奶酪 到 站立 在 房间 温度 在 至少 2 小时 .

为了更容易混合，请将奶酪在室温下放置至少 2 小时。

[pʊt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [ɪk'sept] [nʌts] , ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][mɪks] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['velvəti] .
Put **all** **ingredients** **,** **except** **nuts** **,** **into** **a** **bowl** **and** **mix** **until** **smooth** **and** **velvety** **.**
放 全部 原料 , 除了 坚果 , 进入 一个 碗 和 混合 直到 光滑的 和 天鹅绒般的 .

将除坚果外的所有食材放入碗中，搅拌至顺滑细腻。

[ɪ'lektrɪk] ['mɪksə(r)] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzɪə] [bʌt; bət][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [baɪ][hænd] .
Electric **mixer** **will** **make** **it** **easier** **but** **can** **be** **done** **by** **hand** **.**
电的 混合器 将要 制作 它 更轻松 但 能 是 完毕 经过 手 .

电动搅拌器会更方便，但也可以手动完成。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ɪn] [wel] [griːzd] [smɔːl] [bəʊl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Refrigerate **in** **well** **greased** **small** **bowl** **until** **firm** **.**
冷藏 在 出色地 涂油 小的 碗 直到 公司 .

放入涂抹了油脂的小碗中，冷藏至凝固。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [bəʊl] ; [ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːl] ; [rəʊl][ɪn] [nʌts] .
Remove **from** **bowl** **;** **shape** **into** **ball** **;** **roll** **in** **nuts** **.**
消除 从 碗 ; 形状 进入 球 ; 卷 在 坚果 .

从碗中取出；揉成球状；裹上坚果碎。

[pleɪs] [ɒn] [tʃɒp] [pleɪt] ; [bæŋk] [klʌb] ['krækəz] [ænd; ənd] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [ɔːl] [ə'raʊnd] .
Place **on** **chop** **plate** **;** **bank** **CLUB** **CRACKERS** **and** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **all** **around** **.**
地方 在 劈 盘子 ; 银行 俱乐部 饼干 和 镇 房子 饼干 全部 大约 .

将饼干放在盘子上；在周围摆放俱乐部鞭炮和城镇鞭炮。

[tɪps] [ɒn] ['tiːzəz] [wɪl] [meɪk] [juː; jʊ][ə; eɪ] “ [tɔːkt] [ə'baʊt] ['həʊstəs] .
TIPS **ON** **TEASERS** **will** **make** **you** **a** **“** **talked** **about** **hostess** **.**
尖端 在 预告片 将要 制作 你 一个 “ 谈话 关于 女主人 .

掌握一些逗趣技巧，你就能成为"备受瞩目的女主人"。

” ['teɪsti] [ɔːr] [duːvz] [ɪn'kluːd] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] , [klʌb] ['krækəz] [ænd; ənd] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] [spred] [wɪð] [hæm] ,
” **Tasty** **hors** **d'oeuvres** **include** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **,** **CLUB** **CRACKERS** **and** **SALTINE** **CRACKERS** **spread** **with** **ham** **,**
” 可口 马 开胃菜 包括 镇 房子 饼干 , 俱乐部 饼干 和 苏打饼干 饼干 传播 和 火腿 ,

美味的开胃小菜包括：TOWN HOUSE 饼干、CLUB 饼干和涂抹火腿的咸饼干。

['tʃɪkɪn] , ['tjuːnə][ɔː(r)] [eg] ['sæləd] .
chicken **,** **tuna** **or** **egg** **salad** **.**
鸡 , 金枪鱼 或者 蛋 沙拉 .

鸡肉沙拉、金枪鱼沙拉或鸡蛋沙拉。

['krækəz] [t'ɒpt] [wɪð] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['æntʃəviz] , ['mɪnɪtʃə(r)] ['hæmbɜ:gə(r)z] ,
Crackers topped with cheese and anchovies , miniature hamburgers ,
饼干 顶峰 和 奶酪 和 凤尾鱼 , 微型 汉堡包 ,

撒上奶酪和凤尾鱼的饼干，迷你汉堡，

[fræŋks][ɔ:(r)] ['sɔ:sɪdʒɪz] [kæn; kən][bi:; bi] [sɜ:vd] [hɒt][frɒm; frəm][ðə; ði]['brɔɪlə(r)] .
franks or sausages can be served hot from the broiler .
弗兰克斯 或者 香肠 能 是 服务 热的 从 这 肉鸡 .

香肠或腊肠可以从烤箱里热腾腾地拿出来食用。

[ə; eɪ] [treɪ] [ɒv; əv] ['rædɪʃɪz] , ['pɪklz] , ['ɒlɪvz] , ['seləri] [hɑ:ts] [ænd; ənd] ['kærət] [stɪks] ;
A tray of radishes , pickles , olives , celery hearts and carrot sticks ;
一个 托盘 的 萝卜 , 泡菜 , 橄榄 , 芹菜 心 和 胡萝卜 棍子 ;

一盘萝卜、腌菜、橄榄、芹菜心和胡萝卜条；

[æn; ən] [ə'reɪndʒmənt] [ɒv; əv]['æp(ə)l][ænd; ənd][peə(r)] ['wedʒɪz] ,
an arrangement of apple and pear wedges ,
一个 安排 的 苹果 和 梨 楔形 ,

苹果和梨的楔形拼盘，

[gleɪzd] [greɪps] [ænd; ənd][bə'nɑ:nə] [tʃʌŋks] [dip] [ɪn]['saʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn] ['kʌləd]
glazed grapes and banana chunks dipped in sour cream and rolled in colored
釉面 葡萄 和 香蕉 块 浸入 在 酸的 奶油 和 滚动 在 有色
['kəʊkəˌnʌt] [wɪl] [ɪn'hɑ:ns] [ðə; ði] ['bju:ti] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌfeɪ; 'bʊfeɪ]['teɪb(ə)l] .
cocoanut will enhance the beauty of the buffet table .
椰子 将要 提高 这 美丽 的 这 自助餐 桌子 .

裹上糖霜的葡萄和香蕉块蘸上酸奶油，再裹上彩色椰蓉，会提升自助餐桌的美观度。

[ə; eɪ]['krɪst(ə)l] [bəʊl] [ɒv; əv] [pʌntʃ] [kʊd; kəd][bi:; bi] [pleɪst] [æt; ət][wʌn][end][ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ænd; ənd]
A crystal bowl of punch could be placed at one end of the table and
一个 水晶 碗 的 冲床 可以 是 放置 在 一 结尾 的 这 桌子 和
[ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [ti:] ['sɜ:vɪs] ,
a silver tea service ,
一个 银 茶 服务 ,

桌子的一端可以放一个盛满潘趣酒的水晶碗，另一端可以放一套银质茶具。

[fɔ:(r); fə(r)] [ðəʊz] [hu:] [wɒnt] ['kɒfi] , [æt; ət][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
for those who want coffee , at the other .
为了 那些 WHO 想 咖啡 , 在 这 其他 .

对于那些想喝咖啡的人来说，另一边。

[prɪ'peə(r)] [ə'hed] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['fɪnɪʃɪŋ] ['tʌtʃɪz] [dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] [gests] [ə'raɪv] — [ðen] [jʊl] [hæv; həv]
Prepare ahead ; add finishing touches just before guests arrive — then you'll have
准备 前方 ; 添加 精加工 触摸 只是 前 客人 到达 — 然后 你会 有
[fʌn] [æt; ət][jɔ:(r); jə(r)] [əʊn] ['pɑ:ti] ! [faɪv]
fun at your own party ! 5
乐趣 在 你的 自己的 派对 ! 5

提前做好准备；在客人到来之前再做最后的布置——这样你就能尽情享受自己的派对了！ 5

['seɪvəri] [su:ps]
Savory Soups
美味 汤

美味汤品

['kri:əʊl] [bi:n] ['tʃaʊdə(r)]
CREOLE BEAN CHOWDER
克里奥尔语 豆 浓汤

克里奥尔豆浓汤

([ji:ld] : [eit] [s'ɜ:vɪŋz])
(Yield : 8 Servings)
(屈服 : 8 份量)

（份量：8人份）

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[draɪ] [red] [biːnz]

dry	red	beans
干燥	红色的	豆子

干红豆

[eit] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

8	cups	water
8	杯子	水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] ['kærəts]

1	cup	grated	carrots
1	杯子	磨碎的	胡萝卜

杯磨碎的胡萝卜

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

1	cup	finely	chopped	onion
1	杯子	精细地	切碎	洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn] # [ˌtuː'tuː][kæn; kən][tə'mɑːtəʊ]['pjʊəreɪ]

1	#	2	can	tomato	puree
1	#	2	能	番茄	菜泥

1罐2号番茄酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

2	teaspoons	sugar
2	茶匙	糖

2茶匙糖

[fɔːr] [həʊl] [kləʊvz]

4	whole	cloves
4	所有的	丁香

粒丁香

½ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

½	teaspoon	pepper
½	茶匙	胡椒

半茶匙胡椒粉

[θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

3	cups	water
3	杯子	水

杯水

[wʌn] # [ˌtuː'tuː][kæn; kən]['əʊkrə; 'ɒkrə]

1	#	2	can	okra
1	#	2	能	秋葵

#2 罐秋葵

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri]

1	cup	finely	chopped	celery
1	杯子	精细地	切碎	芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]

1	tablespoon	salt
1	汤匙	盐

1汤匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
4 **tablespoons** **vinegar**
4 汤匙 醋

4汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [tə'bæskəʊ] [sɔːs]
½ **teaspoon** **Tabasco** **sauce**
½ 茶匙 塔巴斯科辣椒酱 酱

半茶匙塔巴斯科辣椒酱

½ [kʌp] [ˌmɑːdʒə'riːn]
½ **cup** **margarine**
½ 杯子 人造黄油

半杯人造黄油

½ ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdə(r)]
½ **teaspoon** **chili** **powder**
½ 茶匙 辣椒 粉末

½茶匙辣椒粉

[wɒʃ] [biːnz] [wel] .
Wash **beans** **well** **.**
洗 豆子 出色地 .

将豆子洗净。

[pleɪs] [ɪn] [lɑːdʒ] [juː'tens(ə)l] [wɪð] [lɪd] .
Place **in** **large** **utensil** **with** **lid** **.**
地方 在 大的 用具 和 盖 .

放入带盖的大容器中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [eit] [kʌps] ['wɔːtə(r)] ; [səʊk] [ˌəʊvə'naɪt] .
Cover **with** **the** **8** **cups** **water** **;** **soak** **overnight** **.**
覆盖 和 这 8 杯子 水 ; 浸泡 过夜 .

倒入 8 杯水，浸泡过夜。

[kʊk] , ['kʌvəd] , [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ([ə'baʊt] [θriː] ['aʊəz]) .
Cook **,** **covered** **,** **until** **tender** **(** **about** **3** **hours** **)** **.**
厨师 , 涵盖 , 直到 投标 (关于 3 小时) .

盖上盖子，煮至软烂（约 3 小时）。

[dreɪn] [ænd; ənd] [seɪv] ['lɪkwɪd] .
Drain **and** **save** **liquid** **.**
流走 和 节省 液体 .

沥干并保存液体。

[ðen] [rʌn] [biːnz] [θruː] ['raɪsə(r)] [ɔː(r)] ['fəʊli] [mɪl] .
Then **run** **beans** **through** **ricer** **or** **Foley** **mill** **.**
然后 跑步 豆子 通过 碾米机 或者 弗利 磨 .

然后用压豆机或弗利磨豆机将豆子磨碎。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
Return **to** **liquid** **and** **add** **all** **other** **ingredients** **.**
返回 到 液体 和 添加 全部 其他 原料 .

将混合物倒回液体中，加入所有其他配料。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Cover **and** **simmer** **for** **one** **hour** **.**
覆盖 和 煨 为了 一 小时 .

盖上锅盖，小火慢炖一小时。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][θriː][fræŋks] [slaɪst] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd]

If	desired	,	5	minutes	before	serving	add	3	franks	sliced	very	thin	and
如果	想要的	,	5	分钟	前	服务	添加	3	弗兰克斯	切片	非常	薄的	和

[daɪ'ægənəli] .

diagonally	.
对角线	.

如果需要，可在上菜前 5 分钟加入 3 根切成薄片并斜切成片的法兰克福香肠。

[sɜːv] [wɪð] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] ['wefər] ([siː] ['resəpi] [bɪ'ləʊ]) .

Serve	with	Parmesan	Wafers	(	see	recipe	below	)	.
服务	和	帕尔马干酪	晶圆	(	看	食谱	以下	)	.

配帕玛森芝士薄片食用（见下方食谱）。

['menjuː] [sə'dʒestʃən] :

MENU	SUGGESTION	:
菜单	建议	:

菜单建议：

[tuː; tə][prɪ'peə(r)]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] ['wefər] , [mɪks][tə'geðə(r)] ¼ [kʌp]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,

To	prepare	Parmesan	Wafers	,	mix	together	¼	cup	Parmesan	cheese	,
到	准备	帕尔马干酪	晶圆	,	混合	一起	¼	杯子	帕尔马干酪	奶酪	,

制作帕玛森芝士薄饼时，将¼杯帕玛森芝士、

½ ['tiːspuːn] ['gɑːlɪk][sɔːlt][ænd; ənd][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [spʊft] ['bʌtə(r)][tuː; tə] [spred] .

½	teaspoon	garlic	salt	and	just	enough	soft	butter	to	spread	.
½	茶匙	蒜	盐	和	只是	足够的	柔软的	黄油	到	传播	.

½ 茶匙蒜盐和适量软化的黄油，刚好可以涂抹开。

['kʌvə(r)] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [ðɪs] [spred] [ænd; ənd] [pleɪs]

Cover	TOWN	HOUSE	CRACKERS	with	a	generous	amount	of	this	spread	and	place
覆盖	镇	房子	饼干	和	一个	慷慨的	数量	的	这	传播	和	地方

[ɒn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .

on	a	cookie	sheet	.
在	一个	曲奇饼	床单	.

在 TOWN HOUSE 饼干上涂抹厚厚一层这种酱料，然后放在烤盘上。

[brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['bʌbli] [ænd; ənd] [wel] [braʊn] ([ə'baʊt][sɪks] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .) .

Broil	until	bubbly	and	well	browned	(	about	6	minutes	at	350°	F	.	)	.
烤	直到	起泡酒	和	出色地	棕色	(	关于	6	分钟	在	350°	F	.	)	.

烤至表面起泡并呈金黄色（约 350°F 烤 6 分钟）。

[sɜːv] ['paɪpɪŋ] [hɒt] .

Serve	piping	hot	.
服务	管道	热的	.

趁热食用。

['kriːəʊl] [biːn] ['tʃaʊdə(r)] [ɪz][səʊ] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] ,

Creole	Bean	Chowder	is	so	delicious	and	filling	,
克里奥尔语	豆	浓汤	是	所以	可口的	和	填充	,

克里奥尔豆浓汤既美味又饱腹，

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːl] ,

that	it	can	be	used	for	the	main	dish	of	the	meal	,
那	它	能	是	用过的	为了	这	主要的	盘子	的	这	一顿饭	,

它可以作为主菜使用。

[ɪf] ['kɒmpləˌmentɪd] [baɪ][ə; eɪ]['sælәd][ænd; ənd] [dɪ'zɜːt] .

if	complemented	by	a	salad	and	dessert	.
如果	补充	经过	一个	沙拉	和	甜点	.

如果再配上沙拉和甜点就更好了。

[traɪ] ['sɜːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['kriːmi] [kəʊl] [slɔː] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ['piːkən][paɪ] ([peɪdʒ] -) . [sɪks]

Try	serving	it	with	creamy	cole	slaw	and	delicious	Pecan	Pie	(	page	29	)	.	6
尝试	服务	它	和	奶油状	油菜	凉拌卷心菜	和	可口的	胡桃	馅饼	(	页	-	)	.	6

不妨试试搭配奶油凉拌卷心菜和美味的山核桃派（第29页）。[6]

[pə'teɪtəʊ] [pəʊ'tɑːʒ]

POTATO	POTAGE
土豆	臕

土豆浓汤

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] [pə'teɪtəʊ]

2	cups	diced	potato
2	杯子	切丁	土豆

2 杯切丁土豆

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1½	cups	boiling	water
1½	杯子	沸腾	水

1.5 杯沸水

[sɪks] [strɪps] ['beɪkən] , [kʌt] [faɪn]

6	strips	bacon	,	cut	fine
6	条状物	熏肉	,	切	美好的

6条培根，切成细条

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

½	cup	chopped	onion
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm]

1	cup	milk	or	cream
1	杯子	牛奶	或者	奶油

杯牛奶或奶油

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

¼	teaspoon	pepper
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]

½	teaspoon	paprika
½	茶匙	辣椒

½茶匙辣椒粉

[kʊk] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .

Cook	potatoes	in	salted	boiling	water	until	tender	.
厨师	土豆	在	咸的	沸腾	水	直到	投标	.

土豆在加盐的沸水中煮至软烂。

[fraɪ]['beɪkən] [ʌn'tɪl] [krɪsp] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][fæt] ; [ðen] ['səʊteɪ] ['ʌnjən] [ʌn'tɪl] ['jeləʊ] .

Fry	**bacon**	**until**	**crisp**	**;**	**remove**	**from**	**fat**	**;**	**then**	**saute**	**onion**	**until**	**yellow**	**.**
炒	熏肉	直到	脆	;	消除	从	胖的	;	然后	炒	洋葱	直到	黄色的	.

将培根煎至酥脆；取出沥干油脂；然后炒洋葱至金黄色。

[ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [juːz] [griːn] ['ʌnjənz] [ɪn'kluːdɪŋ] [tɒps] .

If	**possible**	**,**	**use**	**green**	**onions**	**including**	**tops**	**.**
如果	可能的	,	使用	绿色的	洋葱	包括	最高额	.

如果可以，请使用带葱叶的大葱。

[mæʃ] [pə'teɪtəʊz] , [rɪ'zɜːvɪŋ] ['lɪkwɪd] .

Mash	**potatoes**	**,**	**reserving**	**liquid**	**.**
捣碎	土豆	,	预订	液体	.

将土豆捣成泥，保留渗出的汁水。

[kəm'baɪn] [pə'teɪtəʊz] , ['lɪkwɪd] , ['ʌnjən] , ['beɪkən] , [kriːm] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ; [let] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .

Combine	**potatoes**	**,**	**liquid**	**,**	**onion**	**,**	**bacon**	**,**	**cream**	**and**	**seasoning**	**;**	**let**	**simmer**	**10**	**minutes**	**.**
结合	土豆	,	液体	,	洋葱	,	熏肉	,	奶油	和	调料	;	让	煨	-	分钟	.

将土豆、液体、洋葱、培根、奶油和调味料混合；小火慢炖 10 分钟。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] [spred] [wɪð] ['ʌnjən] ['bʌtə(r)] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

Serve	**with**	**SALTINE**	**CRACKERS**	**spread**	**with**	**onion**	**butter**	**,**	**sprinkled**	**with**	**paprika**	**and**	**broiled**	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
服务	和	苏打饼干	饼干	传播	和	洋葱	黄油	,	撒上	和	辣椒	和	烤制	5	分钟	在	350°

搭配涂抹了洋葱黄油、撒上辣椒粉、在 350°F（约 175°C）烤箱烤 5 分钟的苏打饼干。

[ef] . [ə; eɪ]['sæləd] [meɪd] [ɒv; əv] [tuː] [pɑːts] ['ʃredɪd] [red] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd][wʌn] [pɑːt] ['ʃredɪd] ['kærət] ,

F	**.**	**A**	**salad**	**made**	**of**	**two**	**parts**	**shredded**	**red**	**cabbage**	**and**	**one**	**part**	**shredded**	**carrot**	**,**
F	.	一个	沙拉	制成	的	二	部分	碎	红色的	卷心菜	和	一	部分	碎	胡萝卜	,

F. 由两份切碎的红卷心菜和一份切碎的胡萝卜制成的沙拉，

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [griːn] ['pepə(r)][ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪz][ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [ə'kʌmpənɪmənt] [fɔː(r); fə(r)] [pə'teɪtəʊ] [pəʊ'tɑːʒ] .

a	**bit**	**of**	**green**	**pepper**	**and**	**mayonnaise**	**is**	**a**	**perfect**	**accompaniment**	**for**	**POTATO**	**POTAGE**	**.**
一个	少量	的	绿色的	胡椒	和	蛋黄酱	是	一个	完美的	伴奏	为了	土豆	腳	.

少许青椒和蛋黄酱是土豆浓汤的完美搭配。

[tɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ɒf] [wɪð] ['dʒɪndʒə(r)] [spaɪs] [keɪk] [paɪld] [haɪ] [wɪð] ['æp(ə)l] [frɔsti] ([peɪdʒ] -) [ænd; ənd] [jʊl] [hæv; həv][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sʌndeɪ] [naɪt] ['sʌpə(r)] !

Top	**it**	**all**	**off**	**with**	**Ginger**	**Spice**	**Cake**	**piled**	**high**	**with**	**Apple**	**Frostie**	**(**	**page**	**34**	**)**	**and**	**you'll**	**have**	**a**	**delicious**	**Sunday**	**night**	**supper**	**!**
顶部	它	全部	离开	和	姜	香料	蛋糕	堆积	高的	和	苹果	霜冻	(	页	-	)	和	你会	有	一个	可口的	星期日	夜晚	晚餐	!

最后再配上堆得满满的姜味香料蛋糕和苹果霜（第 34 页），你就能享用一顿美味的周日晚餐了！

[ðeəz; ðəz][ə; eɪ] ['dɪfrəns] [ɪn] [suːps] ,

THERE'S	**A**	**DIFFERENCE**	**IN**	**SOUPS**	**,**
有	一个	不同之处	在	汤	,

汤是有区别的，

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] ['lʌvɪŋ] [keə(r)][ænd; ənd] [kə'res] [baɪ][ðə; ði] [tʌtʃ] [ɒv; əv]['dʒiːniəs] .

when	they	are	made	with	loving	care	and	caressed	by	the	touch	of	genius	.
什么时候	他们	是	制成	和	爱	关心	和	被爱抚	经过	这	触碰	的	天才	.

当它们被倾注爱心精心制作，并被天才之手温柔呵护时。

['riːəli] [gʊd] [suːps] [dɪ'mɑːnd] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [skɪl] [ɪn] ['siːzənɪŋ] .

Really	good	soups	demand	time	for	preparation	and	skill	in	seasoning	.
真的	好的	汤	要求	时间	为了	准备	和	技能	在	调料	.

真正美味的汤需要时间准备和精湛的调味技巧。

[ðə; ði]['raɪtə(r)] , ['tɒməs] ['fʊlə(r)] , [wʌns] [sed] , “ [lʌv] [hæz; həz][ɪts] [tʃɑːms] ,

The	writer	,	Thomas	Fuller	,	once	said	,	“	Love	has	its	charms	,
这	作家	,	托马斯	富勒	,	一次	说	,	“	爱	有	它是	魅力	,

作家托马斯·富勒曾说过：“爱情自有其魅力，

[bʌt; bət]['əʊnli] [suːp] [səʊ] [wel] ['nʌrɪʃ, 'nəː-][ðə; ði] [jʌŋ] , [stəʊks] [ðə; ði]['faɪərz][ɒv; əv] ['mænhʊd]

but	only	soup	so	well	nourishes	the	young	,	stokes	the	fires	of	manhood
但	仅有的	汤	所以	出色地	滋养	这	年轻的	,	斯托克斯	这	火灾	的	男子气概

[ænd; ənd] ['kʌmfət] [ðə; ði][əʊld] .

and	comforts	the	old	.
和	舒适	这	老的	.

只有汤才能如此滋养年轻人，激发男人的斗志，抚慰老年人的心灵。

” [ðə; ði]['resəpɪz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['tʃæptə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ˌgærən'tiːd] [tuː; tə] [pliːz] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)]['fæməli] .

”	The	recipes	given	in	this	chapter	are	guaranteed	to	please	the	entire	family	.
”	这	食谱	给定	在	这	章	是	保证	到	请	这	全部的	家庭	.

“本章提供的食谱保证能让全家人都满意。”

[rɪ'membə(r)] — ['ɔːlweɪz] [sɜːv] [hɒt] [suːps] ['veri] [hɒt][ænd; ənd][kəʊld] [suːps] [tʃɪld] ['θʌrəli] .

Remember	—	always	serve	hot	soups	very	hot	and	cold	soups	chilled	thoroughly	.
记住	—	总是	服务	热的	汤	非常	热的	和	寒冷的	汤	冷藏	彻底	.

记住——热汤一定要趁热喝，冷汤一定要彻底冷却。

[suːp] [ænd; ənd] ['krækəz] [gəʊ][tə'geðə(r)] [laɪk][hæm][ænd; ənd] [egz] , [kriːm] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt]

Soup	and	crackers	go	together	like	ham	and	eggs	,	cream	and	sugar	,	salt
汤	和	饼干	去	一起	喜欢	火腿	和	鸡蛋	,	奶油	和	糖	,	盐

[ænd; ənd]['pepə(r)] ,

and	pepper	,
和	胡椒	,

汤和饼干就像火腿和鸡蛋、奶油和糖、盐和胡椒一样绝配。

[lʌv] [ænd; ənd] ['mærɪdʒ] — [juː; jʊ][kænt][hæv; həv][wʌn] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]['ʌðə(r)] !

love	and	marriage	—	you	can't	have	one	without	the	other	!
爱	和	婚姻	—	你	不能	有	一	没有	这	其他	!

爱情和婚姻——二者缺一不可！

['krækəz] [tuː; tə] ['kɒmplɪment] [rɪtʃ] ['fleɪvəfʊl] [suːps] [mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [krɪsp] .

Crackers	to	complement	rich	flavorful	soups	must	be	very	crisp	.
饼干	到	补充	富有的	美味的	汤	必须	是	非常	脆	.

与浓郁鲜美的汤品搭配的饼干必须非常酥脆。

[wiː; wi] [sə'dʒest] ['temptɪŋ] ['tʌtʃɪz] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['krækəz] [ænd; ənd] [ðæt] [ðeɪ] [biː; bi] [sɜːvd]

We	suggest	tempting	touches	be	added	to	crackers	and	that	they	be	served
我们	建议	诱人的	触摸	是	额外	到	饼干	和	那	他们	是	服务

[krɪsp][ænd; ənd] ['krʌntʃi] [streɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ! ['sɛvən]

crisp	and	crunchy	straight	from	the	oven	!	7
脆	和	酥脆	直的	从	这	烤箱	!	7

我们建议在饼干上添加一些诱人的配料，并趁热享用，保持饼干出炉时的酥脆口感！7

[ˌviːʃiː'swɑːz] — [kəʊld][ænd; ənd] [kwɪk]

VICHYSSOISE	—	COLD	AND	QUICK
维希冷汤	—	寒冷的	和	快的

维希冷汤——冷而快

([ji:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[θri:] ['mi:diəm] [pə'teɪtəʊz]
3 medium potatoes
3 中等的 土豆

3个中等大小的土豆

½ [kʌp] [pə'teɪtəʊ] ['wɔ:tə(r)]
½ cup potato water
½ 杯子 土豆 水

半杯土豆水

[wʌn] [eit] - [ˌəʊ 'zed] .
1 8 - oz .
1 8 - 盎司 .

8 盎司

['kɑ:tn] ['saʊə(r)] [kri:m]
carton sour cream
纸盒 酸的 奶油

盒装酸奶油

¾ [kʌp] [hɑ:f] [ænd; ənd] [hɑ:f] ([kri:m])
¾ cup half and half (cream)
¾ 杯子 一半 和 一半 (奶油)

¾ 杯半奶油（奶油）

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] [ɔ:(r)] [gri:n] ['ʌnjən]
⅓ cup chopped chives or green onion
⅓ 杯子 切碎 细香葱 或者 绿色的 洋葱

1/3 杯切碎的细香葱或青葱

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[dæʃ] [tə'bæskəʊ] [sɔ:s]
dash Tabasco sauce
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

少许塔巴斯科辣椒酱

[wʌn] [kæn; kən] [bi:f] ['kɒnsəmeɪ]
1 can beef consomme
1 能 牛肉 清汤

1罐牛肉清汤

[wɒʃ] , [pi:l] [ænd; ənd] [daɪs] [pə'teɪtəʊz] .
Wash , peel and dice potatoes .
洗 , 果皮 和 骰子 土豆 .

土豆洗净、去皮、切丁。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cook until tender .
厨师 直到 投标 .

煮至软烂。

[pɔ:(r)] [ɒf] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] ['meʒə(r)] ; [rɪ'zɜ:v] [ʌp] [tu:; tə] ½ [kʌp] .
Pour off liquid and measure ; reserve up to ½ cup .
倒 离开 液体 和 措施 ; 预订 向上 到 ½ 杯子 .

倒掉液体并测量；最多可保留 ½ 杯。

[mæʃ] [pə'teɪtəʊz] , [kəm'baɪn] [wɪð] [pə'teɪtəʊ]['wɔːtə(r)] , ['saʊə(r)] [kriːm] [ænd; ənd] [kriːm] .
Mash potatoes , combine with potato water , sour cream and cream .
捣碎 土豆 , 结合 和 土豆 水 , 酸的 奶油 和 奶油 .

将土豆捣成泥，与土豆水、酸奶油和鲜奶油混合。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Whip until smooth .
鞭 直到 光滑的 .

搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃaɪvz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] ['kɒnsəmeɪ] ; [blend] [wel] .
Add chives , seasoning and consomme ; blend well .
添加 细香葱 , 调料 和 清汤 ; 混合 出色地 .

加入细香葱、调味料和清汤；搅拌均匀。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [æt; ət] [liːst] [fɔːr] ['aʊəz] .
Refrigerate at least 4 hours .
冷藏 在 至少 4 小时 .

冷藏至少4小时。

[sɜːv] [ɪn] [suːp] [bəʊlz] [ɔː(r)] [kʌps] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] .
Serve in soup bowls or cups , sprinkle with paprika and chopped chives .
服务 在 汤 碗 或者 杯子 , 撒 和 辣椒 和 切碎 细香葱 .

盛入汤碗或汤杯中，撒上辣椒粉和切碎的细香葱。

[sɜːv] [wɪð] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [spred] [wɪð] ['æntʃəvi] [peɪst] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts]
Serve with TOWN HOUSE CRACKERS spread with anchovy paste and broiled 5 minutes
服务 和 镇 房子 饼干 传播 和 凤尾鱼 粘贴 和 烤制 5 分钟
[æt; ət] 350° [ef] . ['kɒmplɪment] [wɪð] [ə; eɪ]['sæləd][ɒv; əv] [slaɪst] [ˌævə'kɑːdəʊ][ænd; ənd]['kjuːkʌmbə(r)][ɒn]
at 350° F . Complement with a salad of sliced avocado and cucumber on
在 350° F . 补充 和 一个 沙拉 的 切片 牛油果 和 黄瓜 在
['endaɪv; 'endɪv][ænd; ənd] ['rɑːzbəri] ['pɑːfeɪ] [paɪ] ([peɪdʒ] -) .
endive and Raspberry Parfait Pie (page 30) .
苣荬菜 和 覆盆子 芭菲 馅饼 (页 -) .

佐以涂抹凤尾鱼酱的 TOWN HOUSE 饼干，在 350°F 下烤 5 分钟。搭配菊苣上切片牛油果和黄瓜沙拉，以及覆盆子芭菲派（第 30 页）。

['piːz] ['pɒrɪdʒ] [hɒt]
PEAS PORRIDGE HOT
豌豆 稀饭 热的

热豌豆粥

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[faɪv] [strɪps] [ɒv; əv]['beɪkən]
5 strips of bacon
5 条状物 的 熏肉

5条培根

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː][kænz] [piː] [suːp]
2 cans pea soup
2 罐头 豌豆 汤

2罐豌豆汤

[wʌn][kæn; kən] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1	can	boiling	water
1	能	沸腾	水

1罐开水

[fraɪ]['beɪkən] [ʌn'tɪl] ['veri] [krɪsp] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][fæt][ænd; ənd]['səʊteɪ]['ʌnjən] [ʌn'tɪl][klɪə(r)] .

Fry	bacon	until	very	crisp	;	remove	from	fat	and	saute	onion	until	clear	.
炒	熏肉	直到	非常	脆	;	消除	从	胖的	和	炒	洋葱	直到	清除	.

将培根煎至酥脆；取出沥干油脂，然后将洋葱炒至透明。

[blend] [fæt][ænd; ənd] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [suːp] .

Blend	fat	and	onion	into	soup	.
混合	胖的	和	洋葱	进入	汤	.

把油脂和洋葱一起拌入汤里。

[pɔː(r)][ɪn][pæn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Pour	in	pan	and	add	boiling	water	slowly	,	stirring	until	smooth	.
倒	在	平底锅	和	添加	沸腾	水	缓慢地	,	搅拌	直到	光滑的	.

倒入锅中，慢慢加入沸水，搅拌至顺滑。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] [ʌp][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

Cook	until	it	bubbles	up	2	minutes	.
厨师	直到	它	气泡	向上	2	分钟	.

煮至沸腾，约2分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['beɪkən]['krʌmb(ə)ld]['ɪntuː]['bɪts] .

Add	bacon	crumbled	into	bits	.
添加	熏肉	崩溃了	进入	比特	.

加入切碎的培根。

[sɜːv] ['paɪpɪŋ] [hɒt] [wɪð] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [t'ɒpt] [wɪð] [bluː] [tʃiːz] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv]

Serve	piping	hot	with	TOWN	HOUSE	CRACKERS	topped	with	Blue	cheese	and	broiled	5
服务	管道	热的	和	镇	房子	饼干	顶峰	和	蓝色的	奶酪	和	烤制	5

['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

minutes	at	350°	F	.
分钟	在	350°	F	.

趁热享用，搭配 TOWN HOUSE 饼干，上面放上蓝纹奶酪，在 350°F 的温度下烤 5 分钟。

[suːps] [ə; eɪ] [miːl] [wen] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ]['teɪsti]['sæləd][ænd; ənd] ['temptɪŋ] [dɪ'zɜːt] .

SOUP'S	A	MEAL	when	served	with	a	tasty	salad	and	tempting	dessert	.
汤的	一个	一顿饭	什么时候	服务	和	一个	可口	沙拉	和	诱人的	甜点	.

汤配上美味的沙拉和诱人的甜点，就是一顿正餐了。

[ə; eɪ] [tɒst] [griːn] ['sæləd] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] ['wedʒɪz] [wɪl] ['kɒmplɪment] ['piːz] ['pɒrɪdʒ] [hɒt] .

A	tossed	green	salad	with	tomato	wedges	will	complement	PEAS	PORRIDGE	HOT	.
一个	抛掷	绿色的	沙拉	和	番茄	楔形	将要	补充	豌豆	稀饭	热的	.

拌入番茄块的蔬菜沙拉将与热豌豆粥完美搭配。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][aɪ'diːəl] [dɪ'zɜːt] , [traɪ] ['greɪəm] ['krækə(r)] [keɪk] [wɪð] [paɪn] - [kɒt] ['tɒpɪŋ] ([peɪdʒ] -)

For	the	ideal	dessert	,	try	Graham	Cracker	Cake	with	Pine	-	Cot	topping	(	page	33	)
为了	这	理想的	甜点	,	尝试	格雷厄姆	饼干	蛋糕	和	松树	-	婴儿床	配料	(	页	-	)

. [eit]

.	8
.	8

理想的甜点推荐：松子奶油格雷厄姆饼干蛋糕（第33页）。8

['lɒbstə(r)] [bɪsk]

LOBSTER	BISQUE
龙虾	浓汤

龙虾浓汤

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

2 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [lait] [kriːm]
2 cups light cream
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

½ [kæn; kən] [təˈmɑːtəʊ] [suːp]
½ can tomato soup
½ 能 番茄 汤

半罐番茄汤

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [ˈlɒbstə(r)] [miːt]
1 cup chopped lobster meat
1 杯子 切碎 龙虾 肉

杯切碎的龙虾肉

[fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈʌnjən] [sɔːlt]
½ teaspoon onion salt
½ 茶匙 洋葱 盐

½茶匙洋葱盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈseləri] [sɔːlt]
½ teaspoon celery salt
½ 茶匙 芹菜 盐

½茶匙芹菜盐

½ [ˈtiːspuːn] [red] [ˈpepə(r)]
½ teaspoon red pepper
½ 茶匙 红色的 胡椒

½茶匙红辣椒

[kəmˈbaɪn] [ænd; ənd] [hiːt] [mɪlk] , [kriːm] [ænd; ənd] [suːp] .
Combine and heat milk , cream and soup .
结合 和 热 牛奶 , 奶油 和 汤 .

将牛奶、奶油和汤混合加热。

[ˈsəʊteɪ] [ˈʃredɪd] [ˈlɒbstə(r)] [miːt] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈflaʊə(r)] ; [kʊk] [ʌnˈtɪl] [əbˈzɔːbd] [baɪ] [ˈlɒbstə(r)] .
Saute shredded lobster meat in butter ; add flour ; cook until absorbed by lobster .
炒 碎 龙虾 肉 在 黄油 ; 添加 面粉 ; 厨师 直到 吸收 经过 龙虾 .

用黄油炒香龙虾肉丝；加入面粉；煮至龙虾吸收面粉为止。

[kəm'baɪn] ['lɒbstə(r)] [wɪð] [hɒt][tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [kriːm] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] .

Combine	**lobster**	**with**	**hot**	**tomato**	**and**	**cream**	**combination**	**;**	**add**	**seasoning**	**.**
结合	龙虾	和	热的	番茄	和	奶油	组合	;	添加	调料	.

将龙虾与热番茄奶油混合物混合；加入调味料。

[kʊk] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Cook	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**thick**	**.**
厨师	缓慢地	,	搅拌	不断地	直到	厚的	.

小火慢煮，不断搅拌至浓稠。

[sɜːv] [wɪð] [klʌb] ['krækəz] ['dʒenərəsli] ['bʌtəd] ,

Serve	**with**	**CLUB**	**CRACKERS**	**generously**	**buttered**	**,**
服务	和	俱乐部	饼干	慷慨地	涂黄油的	,

搭配涂抹了大量黄油的俱乐部饼干食用。

['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd] ['təʊstɪd] [eɪt] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n] .

sprinkled	**with**	**paprika**	**and**	**toasted**	**8**	**minutes**	**in**	**a**	**350°**	**F**	**.**	**oven**	**.**
撒上	和	辣椒	和	烤过的	8	分钟	在	一个	350°	F	.	烤箱	.

撒上辣椒粉，在 350°F 的烤箱中烤 8 分钟。

[dɪ'lɪʃəs] [wɪð] [ˌævə'kɑːdəʊ]['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['sekʃənz] [wɪð] [hɔːs] - ['rædɪʃ] ['dresɪŋ] .

Delicious	**with**	**avocado**	**slices**	**and**	**grapefruit**	**sections**	**with**	**horse**	**-**	**radish**	**dressing**	**.**
可口的	和	牛油果	切片	和	柚子	部分	和	马	-	萝卜	敷料	.

搭配牛油果片、西柚瓣和辣根酱，味道鲜美。

['sɜːvɪŋ] [trɪks] .

SERVING	**TRICKS**	**.**
服务	技巧	.

上菜技巧。

[ðə; ðɪ] [frentʃ] [ɪk'sel] [nɒt]['əʊnli][ɪn][ðeə(r)][kwɪ'ziːn] , [bʌt; bət][ɪn][ðə; ðɪ][ɑːt][ɒv; əv] ['sɜːvɪŋ] .

The	**French**	**excel**	**not**	**only**	**in**	**their**	**cuisine**	**,**	**but**	**in**	**the**	**art**	**of**	**serving**	**.**
这	法语	Excel	不是	仅有的	在	他们的	美食	,	但	在	这	艺术	的	服务	.

法国人不仅在烹饪方面技艺精湛，而且在服务艺术方面也表现出色。

[ðeɪ] [bɪ'liːv] ['evri] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] ['mɑːstəpiːs] — [rɪtʃ] [ɪn]['fleɪvə(r)] , ['skɪlfʊli] ['siːz(ə)nd] ;

They	**believe**	**every**	**dish**	**should**	**be**	**a**	**masterpiece**	**—**	**rich**	**in**	**flavor**	**,**	**skillfully**	**seasoned**	**;**
他们	相信	每一个	盘子	应该	是	一个	杰作	—	富有的	在	味道	,	巧妙地	经验丰富的	;

[sɜːvd] [wɪð] ['serəməni] !

served	**with**	**ceremony**	**!**
服务	和	仪式	!

他们认为每一道菜都应该是一件杰作——味道鲜美，调味精湛；上菜时要讲究仪式感！

[ðeɪ] ['nevə(r)] [sɜːv] [lɑːdʒ] ['pɔːʃənz] ; [wen] [juː; jʊ] ['fɪnɪʃ] , [jʊl] [wɪʃ] [ðeə(r)][wɜː(r); wə(r)][ə; eɪ][bɪt]

They	**never**	**serve**	**large**	**portions**	**;**	**when**	**you**	**finish**	**,**	**you'll**	**wish**	**there**	**were**	**a**	**bit**
他们	绝不	服务	大的	部分	;	什么时候	你	结束	,	你会	希望	那里	是	一个	少量

[mɔː(r)] .

more	**.**
更多的	.

他们家的菜量从来不大；吃完之后，你会觉得不够吃。

[ðæt] [ɪz][ðə; ðɪ] [steɪt] [ɒv; əv] “ [pə'fekʃ(ə)n] ” !

That	**is**	**the**	**state**	**of**	**“**	**Perfection**	**”**	**!**
那	是	这	状态	的	“	完美	”	!

这就是“完美”的状态！

['nevə(r)] [dɪ'trækt] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [ə'piːl] [ɒv; əv] [fuːd] [baɪ] ['sɜːvɪŋ] [tuː] [mʌtʃ] .

Never	**detract**	**from**	**the**	**appeal**	**of**	**food**	**by**	**serving**	**too**	**much**	**.**
绝不	减损	从	这	上诉	的	食物	经过	服务	也	很多	.

千万不要因为盛菜过多而降低食物的吸引力。

“ ['seɪvəri] [su:ps] ” ['gɪv(ə)n][hɪə(r)][ɑ:(r); ə(r)] ['kʌlɪnəri] ['mɑ:stəpi:s, 'mæs-] — [səʊ] ['fleɪvəfʊl] — [səʊ]
“ Savory Soups ” given here are culinary masterpieces — so flavorful — so
“ 美味 汤 ” 给定 这里 是 烹饪 杰作 — 所以 美味的 — 所以
['skɪlfʊli] ['si:z(ə)nd] [ðə; ði][məʊst] [dɪ'skrɪmɪneɪtɪŋ] [frentʃ] [ʃef] [wʊd] [seɪ] ,
skillfully seasoned the most discriminating French chef would say ,
巧妙地 经验丰富的 这 最多 歧视性的 法语 厨师 会 说 ,

这里提供的“美味汤品”堪称烹饪杰作——味道鲜美，调味精妙，即使是最挑剔的法国厨师也会这么说。

“ [wi:] ! [wi:] !
“ Oui ! Oui !
“ 是的 ! 是的 !

“Oui！Oui！

” [wi:; wi] [sə'dʒest] [ðeɪ] [bi:; bi] [ju:st] [æz; əz][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ] [ə'raʊnd] [wɪtʃ] [tu:; tə] [bɪld] [ə; eɪ] [mi:l] ,
” We suggest they be used as the main dish around which to build a meal ,
” 我们 建议 他们 是 用过的 作为 这 主要的 盘子 大约 哪个 到 建造 一个 一顿饭 ,

我们建议将它们作为主菜，围绕它们来搭配其他菜肴。

[bʌt; bət][ɪn] [smɔ:l] ['pɔ:ʃənz] [ɑ:(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [æt; ət][ə; eɪ]['dɪnə(r)] .
but in small portions are delicious at a dinner .
但 在 小的 部分 是 可口的 在 一个 晚餐 .

但少量食用作为晚餐菜肴非常美味。

[i:tʃ] [ɒv; əv]['aʊə(r)] “ ['seɪvəri] [su:ps] ” [ɪz][səʊ] [dɪ'lɪʃəs] [jʊl] [faɪnd] [jɔ:'self] ['sɜ:vɪŋ] [ðem; ðəm]['ɒf(ə)n]
Each of our “ Savory Soups ” is so delicious you'll find yourself serving them often
每个 的 我们的 “ 美味 汤 ” 是 所以 可口的 你会 寻找 你自己 服务 他们 经常
[wʌns] [ju:v] [bi:n] ['temptɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [teɪst] ! [naɪn]
once you've been tempted with a taste ! 9
一次 你已经 到过 受诱惑 和 一个 品尝 ! 9

我们的每一款“美味汤品”都如此美味，一旦您尝过一口，就会忍不住经常端上桌！

[ɪn'tri:gɪŋ] ['ɒntreɪz]
Intriguing Entrees
引人入胜 主菜

引人入胜的主菜

['lɒbstə(r)] ['θə:midɔ:; ,termi:'dɔr]
LOBSTER THERMIDOR
龙虾 热月

龙虾焗烤

([ji:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[sɪks]['frəʊz(ə)n]['æfrɪkən]['lɒbstə(r)] [teɪlz]
6 frozen African lobster tails
6 冷冻 非洲 龙虾 尾巴

6条冷冻非洲龙虾尾

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ˌmɑ:dʒə'ri:n]
2 tablespoons margarine
2 汤匙 人造黄油

2汤匙人造黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
½ **teaspoon** **pepper**
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [red] ['pepə(r)]
¼ **teaspoon** **red** **pepper**
¼ 茶匙 红色的 胡椒

¼茶匙红辣椒

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **celery** **salt**
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **chopped** **onion**
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [prɪ'peəd] ['mʌstəd]
½ **teaspoon** **prepared** **mustard**
½ 茶匙 准备 芥末

½ 茶匙芥末酱

¼ [kʌp] [kriːm]
¼ **cup** **cream**
¼ 杯子 奶油

¼ 杯奶油

[wʌn] [kʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [stɒk]
1 **cup** **vegetable** **stock**
1 杯子 蔬菜 库存

杯蔬菜高汤

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmɑːdʒə'riːn]
3 **tablespoons** **margarine**
3 汤匙 人造黄油

3汤匙人造黄油

½ [kʌp] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
½ **cup** **Parmesan** **cheese**
½ 杯子 帕尔马干酪 奶酪

半杯帕玛森奶酪

¾ [kʌp] [klʌb] ['krækə(r)] [krʌmz]
¾ **cup** **CLUB** **CRACKER** **crumbs**
¾ 杯子 俱乐部 饼干 面包屑

¾ 杯俱乐部饼干碎

[kʊk] ['frəʊz(ə)n]['lɒbstə(r)][teɪlz] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][də'rekʃ(ə)nz][ɒn] ['pækɪdʒ] .

Cook	frozen	lobster	tails	according	to	directions	on	package	.
厨师	冷冻	龙虾	尾巴	根据	到	方向	在	包裹	.

按照包装上的说明烹制冷冻龙虾尾。

[rɪ'muːv] [miːt] ; [seɪv] [ʃelz] [tuː; tə][juːz][æz; əz] ['gɑːnɪʃ] .

Remove	meat	;	save	shells	to	use	as	garnish	.
消除	肉	;	节省	贝壳	到	使用	作为	装饰	.

取出肉；保留贝壳用作装饰。

[melt] [ˌmɑːdʒə'riːn] ; [stɜː(r)][ɪn]['flaʊə(r)] , [eg] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kriːm] .

Melt	margarine	;	stir	in	flour	,	egg	,	seasoning	and	cream	.
熔化	人造黄油	;	搅拌	在	面粉	,	蛋	,	调料	和	奶油	.

融化人造黄油；拌入面粉、鸡蛋、调味料和奶油。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] ['sləʊli] , ['blendɪŋ] [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] ['keəfəli] [tuː; tə]

Then	add	all	of	the	vegetable	stock	slowly	,	blending	and	stirring	carefully	to
然后	添加	全部	的	这	蔬菜	库存	缓慢地	,	混合	和	搅拌	小心	到

[prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .

prevent	lumping	.
防止	聚集	.

然后慢慢加入所有蔬菜高汤，小心搅拌，防止结块。

(['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] [ɪz]['lɪkwɪd] [seɪvd] [frɒm; frəm] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)][frɒm; frəm] ['kʊkɪŋ] [freʃ]

(	Vegetable	stock	is	liquid	saved	from	canned	vegetables	or	from	cooking	fresh
(	蔬菜	库存	是	液体	已保存	从	罐装	蔬菜	或者	从	烹饪	新鲜的

['vedʒtəb(ə)lz] .

vegetables	.
蔬菜	.

（蔬菜高汤是从罐装蔬菜或烹饪新鲜蔬菜中收集的液体。

[stɔː(r)][ɪn][dʒ'ɑːz][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .)

Store	in	jars	in	refrigerator	.	)
店铺	在	罐子	在	冰箱	.	)

装入罐中，放入冰箱保存。）

[kʊk] [sɔːs] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Cook	sauce	in	double	boiler	until	smooth	and	thick	,	stirring	constantly	.
厨师	酱	在	双倍的	锅炉	直到	光滑的	和	厚的	,	搅拌	不断地	.

将酱汁放入双层蒸锅中，不断搅拌，直至浓稠顺滑。

[ʃred] ['lɒbstə(r)] [miːt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['leмən][dʒuːs] .

Shred	lobster	meat	and	sprinkle	with	lemon	juice	.
撕碎	龙虾	肉	和	撒	和	柠檬	汁	.

将龙虾肉撕碎，撒上柠檬汁。

[kəm'baɪn] [miːt] [ænd; ənd] [sɔːs] , ['mɪksɪŋ] [wel] [tə'geðə(r)][ænd; ənd] ['hiːtɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz]

Combine	meat	and	sauce	,	mixing	well	together	and	heating	until	mixture	bubbles
结合	肉	和	酱	,	混合	出色地	一起	和	加热	直到	混合物	气泡

[ʌp][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['mɪnɪts] .

up	for	three	minutes	.
向上	为了	三	分钟	.

将肉和酱汁混合均匀，加热三分钟至混合物起泡。

[ə'reɪndʒ] ['lɒbstə(r)] [ʃelz] , ['pʊlɪŋ] ['əʊpən] , [ə'raʊnd] [ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [griːzd] 1½ [ˌkjuː 'tiː] . [glɑːs]

Arrange	lobster	shells	,	pulling	open	,	around	inside	of	greased	1½	qt	.	glass
安排	龙虾	贝壳	,	拉	打开	,	大约	里面	的	涂油	1½	qt	.	玻璃

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

baking	dish	.
烘烤	盘子	.

将龙虾壳掰开，摆放在抹了油的 1.5 夸脱玻璃烤盘内壁周围。

[pɔː(r)][ɪn]['lɒbstə(r)]['mɪkstʃə(r)] , ['letɪŋ] [ðə; ði][pɪŋk] [ʃelz] [ɪk'stend]['əʊvə(r)][laɪk][ə; eɪ][rɪm][ə'raʊnd][ðə; ði]

Pour	**in**	**lobster**	**mixture**	**,**	**letting**	**the**	**pink**	**shells**	**extend**	**over**	**like**	**a**	**rim**	**around**	**the**
倒	在	龙虾	混合物	,	出租	这	粉色的	贝壳	延长	超过	喜欢	一个	轮缘	大约	这

[edʒ] .

edge	**.**
边缘	.

倒入龙虾混合物，让粉红色的龙虾壳像边缘一样延伸出来。

['səʊteɪ]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd][faɪn] [klʌb] ['krækə(r)] [krʌmz] [ɪn][ˌmɑːdʒə'riːn][ænd; ənd]

Saute	**Parmesan**	**cheese**	**and**	**fine**	**CLUB**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**margarine**	**and**
炒	帕尔马干酪	奶酪	和	美好的	俱乐部	饼干	面包屑	在	人造黄油	和

[spred] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv]['lɒbstə(r)] .

spread	**over**	**top**	**of**	**lobster**	**.**
传播	超过	顶部	的	龙虾	.

将帕玛森奶酪和细碎的 CLUB CRACKER 饼干屑用人造黄油炒香，然后涂抹在龙虾上。

[pleɪs] ['ʌndə(r)]['brɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 300° [ef] . [ɔː(r)][ʌn'tɪl][tɒp][ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən]

Place	**under**	**broiler**	**for**	**about**	**15**	**minutes**	**at**	**300°**	**F**	**.**	**or**	**until**	**top**	**is**	**a**	**golden**
地方	在下面	肉鸡	为了	关于	-	分钟	在	300°	F	.	或者	直到	顶部	是	一个	金的

[braʊn] ,

brown	**,**
棕色的	,

放入烤箱，以300华氏度（约150摄氏度）烤约15分钟，或烤至表面呈金黄色。

[krɪsp][ænd; ənd] ['krʌsti] .

crisp	**and**	**crusty**	**.**
脆	和	硬皮的	.

酥脆。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lemən] ['wedʒɪz] [ænd; ənd][sprɪgz][ɒv; əv] ['pɑːsli] . -

Garnish	**with**	**lemon**	**wedges**	**and**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**.**	**10**
装饰	和	柠檬	楔形	和	枝条	的	香菜	.	-

用柠檬角和欧芹枝装饰。10

['kræbmiːt] ['kæsərəʊl]

CRABMEAT	**CASSEROLE**
蟹肉	沙锅

蟹肉砂锅

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['elbəʊ] [ˌmækə'rəʊni]

6	**ounces**	**elbow**	**macaroni**
6	盎司	弯头	通心粉

6盎司肘形通心粉

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl]

6	**tablespoons**	**vegetable**	**oil**
6	汤匙	蔬菜	油

6汤匙植物油

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [griːn] ['pepə(r)] [strɪps]

½	**cup**	**green**	**pepper**	**strips**
½	杯子	绿色的	胡椒	条状物

半杯青椒条

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θɪk] [waɪt] [sɔːs]
2 **cups** **thick** **white** **sauce**
2 杯子 厚的 白色的 酱

杯浓稠白酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 **tablespoons** **lemon** **juice**
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[θriː] ['dæʃɪz] [tə'bæskəʊ] [sɔːs]
3 **dashes** **Tabasco** **sauce**
3 破折号 塔巴斯科辣椒酱 酱

3滴塔巴斯科辣椒酱

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] ['tʃedə(r)] [tʃiːz]
¾ **cup** **grated** **cheddar** **cheese**
¾ 杯子 磨碎的 切达干酪 奶酪

¾ 杯磨碎的切达奶酪

[wʌn] ['sɛvən] - [ˌəʊ 'zed] . [kæn; kən] ['kræbmiːt] , [fleɪkt]
1 **7** **-** **oz** **.** **can** **crabmeat** **,** **flaked**
1 7 - 盎司 . 能 蟹肉 , 片状的

1罐7盎司的碎蟹肉

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] ['piːz]
1 **cup** **cooked** **peas**
1 杯子 煮熟 豌豆

杯煮熟的豌豆

½ [kʌp] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [strɪps]
½ **cup** **pimiento** **strips**
½ 杯子 辣椒 条状物

半杯甜椒条

⅔ [kʌp] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] ['krækə(r)] [krʌmz]
⅔ **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
⅔ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

⅔ 杯苏打饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[kʊk] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] ([duː; də] [nɒt] [ˌəʊvə'kʊk]) .
Cook **macaroni** **in** **salted** **water** **(** **do** **not** **overcook** **)** **.**
厨师 通心粉 在 咸的 水 (做 不是 煮过头了) .

将通心粉放入盐水中煮（不要煮过头）。

[dreɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] .
Drain **and** **set** **aside** **.**
流走 和 放 旁边 .

沥干水分，放在一旁备用。

['səʊteɪ]['ʌnjən][ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)][ɪn]['vedʒtəb(ə)l][ɔɪl][ʌn'tɪl][klɪə(r)] ; [lɪft][aʊt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]

Saute	**onion**	**and**	**green**	**pepper**	**in**	**vegetable**	**oil**	**until**	**clear**	**;**	**lift**	**out**	**and**	**add**
炒	洋葱	和	绿色的	胡椒	在	蔬菜	油	直到	清除	;	举起	出去	和	添加

[tuː; tə][ˌmækə'rəʊni] .

to	**macaroni**	**.**
到	通心粉	.

用植物油炒香洋葱和青椒，直至透明；捞出加入通心粉中。

['juːzɪŋ] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɔɪl] [meɪk] [waɪt] [sɔːs] ; [ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [tʃiːz] .

Using	**remaining**	**oil**	**make**	**white**	**sauce**	**;**	**add**	**lemon**	**juice**	**,**	**seasoning**	**and**	**cheese**	**.**
使用	其余的	油	制作	白色的	酱	;	添加	柠檬	汁	,	调料	和	奶酪	.

用剩下的油做白酱；加入柠檬汁、调味料和奶酪。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [tʃiːz] [melts] .

Stir	**until**	**cheese**	**melts**	**.**
搅拌	直到	奶酪	融化	.

搅拌至奶酪融化。

[kəm'baɪn] [sɔːs] , ['kræbmiːt] , ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][ˌmækə'rəʊni] .

Combine	**sauce**	**,**	**crabmeat**	**,**	**vegetables**	**and**	**macaroni**	**.**
结合	酱	,	蟹肉	,	蔬菜	和	通心粉	.

将酱汁、蟹肉、蔬菜和通心粉混合在一起。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [griːzd] [ˌtuː'tuː][ˌkjuː 'tiː] . [glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**greased**	**2**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	涂油	2	qt	.	玻璃	烘烤	盘子	.

倒入抹了油的2夸脱玻璃烤盘中。

['səʊteɪ][sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz] [ɪn]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)]['mɪkstʃə(r)] .

Saute	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**butter**	**and**	**spread**	**over**	**mixture**	**.**
炒	苏打饼干	饼干	面包屑	在	黄油	和	传播	超过	混合物	.

将咸饼干碎用黄油炒香，然后铺在混合物上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

Bake	**24**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.

在 350°F 下烘烤 24 分钟。

[brɔɪld] [læm] [rəʊl]

BROILED	**LAMB**	**ROLL**
烤制	羊肉	卷

烤羊肉卷

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

1½ [paʊndz] [graʊnd] [læm] ['ʃəʊldə(r)]

1½	**pounds**	**ground**	**lamb**	**shoulder**
1½	磅	地面	羊肉	肩膀

1.5磅羊肩肉糜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] ['mɑːdʒərəm]
¼ teaspoon marjoram
¼ 茶匙 马郁兰

¼茶匙马郁兰

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 汤匙 伍斯特郡 酱

1汤匙伍斯特沙司

¾ [kʌp] [klʌb] ['krækə(r)] [krʌmz]
¾ cup CLUB CRACKER crumbs
¾ 杯子 俱乐部 饼干 面包屑

¾ 杯俱乐部饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]
3 tablespoons water
3 汤匙 水

3汤匙水

½ [paʊnd] [slaɪst] ['beɪkən]
½ pound sliced bacon
½ 磅 切片 熏肉

半磅切片培根

[mɪks] [tə'geðə(r)] [læm] , ['siːzənɪŋ] , [klʌb] ['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
Mix together lamb , seasoning , CLUB CRACKER crumbs and water .
混合 一起 羊肉 , 调料 , 俱乐部 饼干 面包屑 和 水 .

将羊肉、调味料、CLUB CRACKER 饼干碎和水混合在一起。

[ə'reɪndʒ] [strɪps] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['leŋθwaɪz] [saɪd] [baɪ] [saɪd] , ['slaɪtli] [ˌəʊvə'læpɪŋ] , [ɒn] [ə; eɪ] [ʃiːt]
Arrange strips of bacon lengthwise side by side , slightly overlapping , on a sheet
安排 条状物 的 熏肉 纵向 边 经过 边 , 轻微地 重叠 , 在 一个 床单
[ɒv; əv] [wækst] ['peɪpə(r)] .
of waxed paper .
的 打蜡 纸 .

将培根条纵向并排摆放在一张蜡纸上，略微重叠。

[spred] [læm] ['mɪkstʃə(r)] ['iːvnli] [ɔːl] ['əʊvə(r)] ['beɪkən] .
Spread lamb mixture evenly all over bacon .
传播 羊肉 混合物 均匀地 全部 超过 熏肉 .

将羊肉混合物均匀地涂抹在培根上。

[rəʊl] [æz; əz] [ə; eɪ] ['dʒeli] [rəʊl] ; [ræp] [ɪn] [ðə; ði] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Roll as a jelly roll ; wrap in the waxed paper .
卷 作为 一个 果冻 卷 ; 裹 在 这 打蜡 纸 .

像卷果冻卷一样卷起来；用蜡纸包裹。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl] [fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [slaɪs] .
Refrigerate until firm enough to slice .
冷藏 直到 公司 足够的 到 片 .

冷藏至足够硬可以切片。

[pleɪs] ['tuːθˌpɪks] [ə'lɒŋ] [rəʊl] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [sɪks] ['iːkwəl] ['slaɪsɪz] ;
Place toothpicks along roll 1 inch apart and cut in 6 equal slices ;
地方 牙签 沿着 卷 1 英寸 除 和 切 在 6 平等的 切片 ;

将牙签沿卷面间隔 1 英寸放置，然后切成 6 等份；

[brɔɪl] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɒn] [wʌn] [saɪd] ; [tɜːn] [ænd; ənd] [brɔɪl] ['sɛvən] - - ['mɪnɪts] . -
broil 12 minutes at 350° F . on one side ; turn and broil 7 - 10 minutes . 11
烤 - 分钟 在 350° F . 在 一 边 ; 转动 和 烤 7 - - 分钟 . -

以 350°F（约 175°C）烤 12 分钟，翻面再烤 7-10 分钟。11

[steɪks] [ˌkɒntɪˈnent(ə)l]
STEAKS **CONTINENTAL**
牛排 大陆

欧陆牛排

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [klʌb] [ˈkrækəz] [ˈkrʌmb(ə)ld]
2 cups CLUB CRACKERS crumbled
2 杯子 俱乐部 饼干 崩溃了

2 杯俱乐部饼干碎

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[θriː] [paʊndz] [graʊnd] [tʃʌk]
3 pounds ground chuck
3 磅 地面 查克

3磅碎牛肉

½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈsuːɪt; ˈsjuːɪt]
½ cup finely chopped suet
½ 杯子 精细地 切碎 羊脂

半杯切碎的牛油

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] [ˈpepə(r)]
1 cup chopped green pepper
1 杯子 切碎 绿色的 胡椒

杯切碎的青椒

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
1 cup chopped onion
1 杯子 切碎 洋葱

杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈmʌʃrʊmz]
½ cup chopped mushrooms
½ 杯子 切碎 蘑菇

半杯切碎的蘑菇

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [təˈmɑːtəʊ] [peɪst]
3 tablespoons tomato paste
3 汤匙 番茄 粘贴

3汤匙番茄酱

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [kriːmd] [kɔːn]
3 tablespoons creamed corn
3 汤匙 奶油 玉米

3汤匙奶油玉米

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
1½ teaspoons pepper
1½ 茶匙 胡椒

1.5茶匙胡椒粉

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [sɔːlt]
1 tablespoon salt
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kləʊvz] ['gɑːlɪk] , [mɪnst]

2	**cloves**	**garlic**	**,**	**minced**
2	丁香	蒜	,	剁碎

2瓣蒜，切碎

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[ɪf] ['juːzɪŋ] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] , [wɒʃ] , [slaɪs] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .

If	**using**	**fresh**	**mushrooms**	**,**	**wash**	**,**	**slice**	**and**	**cook**	**in**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**.**
如果	使用	新鲜的	蘑菇	,	洗	,	片	和	厨师	在	咸的	水	直到	投标	.

如果使用新鲜蘑菇，请洗净、切片，然后在盐水中煮至软嫩。

[pleɪs] ['krʌmb(ə)ld] [klʌb] ['krækəz] [ɪn] [bəʊl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [mɪlk] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ; [let] [stænd] .

Place	**crumbled**	**CLUB**	**CRACKERS**	**in**	**bowl**	**and**	**pour**	**milk**	**over**	**them**	**;**	**let**	**stand**	**.**
地方	崩溃了	俱乐部	饼干	在	碗	和	倒	牛奶	超过	他们	;	让	站立	.

将捏碎的 CLUB 饼干放入碗中，倒入牛奶；静置。

[blend] [təˈgeðə(r)] [miːt] , ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [griːn] ['pepə(r)] , ['ʌnjən] , ['mʌʃrʊmz] , [təˈmɑːtəʊ] [peɪst] , [kɔːn] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

Blend	**together**	**meat**	**,**	**suet**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**onion**	**,**	**mushrooms**	**,**	**tomato**	**paste**	**,**	**corn**	**and**	**seasoning**	**.**
混合	一起	肉	,	羊脂	,	绿色的	胡椒	,	洋葱	,	蘑菇	,	番茄	粘贴	,	玉米	和	调料	.

将肉、牛油、青椒、洋葱、蘑菇、番茄酱、玉米和调味料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [tuː; tə] ['mɔɪsnd] [klʌb] ['krækəz] .

Add	**egg**	**to**	**moistened**	**CLUB**	**CRACKERS**	**.**
添加	蛋	到	湿润	俱乐部	饼干	.

将鸡蛋加入湿润的CLUB饼干中。

[kəmˈbaɪn] ['krækə(r)] [ænd; ənd] [miːt] ['mɪkstʃər] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Combine	**cracker**	**and**	**meat**	**mixtures**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
结合	饼干	和	肉	混合物	,	混合	出色地	.

将饼干和肉馅混合均匀。

[dɪˈvaɪd] ['ɪntuː] [sɪks] 1½ - [θɪk] ['pætiz] , ['ʃeɪpɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [steɪk] .

Divide	**into**	**six**	**1½**	**'**	**thick**	**patties**	**,**	**shaping**	**into**	**the**	**form**	**of**	**a**	**steak**	**.**
划分	进入	六	1½	-	厚的	肉饼	,	成型	进入	这	形式	的	一个	牛排	.

分成六个 1½ 英寸厚的肉饼，捏成牛排的形状。

[brɔɪl] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɒn] [wʌn] [saɪd] ,

Broil	**20**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**on**	**one**	**side**	**,**
烤	-	分钟	在	350°	F	.	在	一	边	,

以 350°F（约 175°C）烤 20 分钟，烤至一面金黄。

['kiːpɪŋ] [fɑː(r)] [ɪ'nʌf] [ə'weɪ] [frɒm; frəm] [hiːt] [tuː; tə] [kʊk] [θruː] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːnɪŋ] .

keeping	**far**	**enough**	**away**	**from**	**heat**	**to**	**cook**	**through**	**without**	**burning**	**.**
保持	远的	足够的	离开	从	热	到	厨师	通过	没有	燃烧	.

保持与热源足够的距离，以便煮熟而不烧焦。

[tɜːn] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ɒn] ['ʌðə(r)] [saɪd] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Turn	**and**	**broil**	**on**	**other**	**side**	**until**	**done**	**.**
转动	和	烤	在	其他	边	直到	完毕	.

翻面继续烤至另一面熟透。

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] “ [wel] [dʌn] ” [steɪks] ,

To	**prepare**	**“**	**well**	**done**	**”**	**steaks**	**,**
到	准备	“	出色地	完毕	”	牛排	,

要烹制“全熟”牛排，

[brɔɪl] ['fɑːðə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][lɒŋgə(r)][taɪm][ɒn] [iːtʃ] [saɪd] . -

broil	farther	from	the	heat	and	for	a	longer	time	on	each	side	.	12
烤	更远	从	这	热	和	为了	一个	更长	时间	在	每个	边	.	-

将食物放在离热源较远的地方，每面烤更长时间。12

['sɒsɪdʒ] ['paʊtʃɪz]

SAUSAGE	POUCHES
香肠	小袋

香肠袋

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] ['sɒsɪdʒ] [miːt]

1	pound	ground	sausage	meat
1	磅	地面	香肠	肉

1磅碎香肠肉

[wʌn] [kʌp] [klʌb] ['krækəz] ([krʌʃt] ['slaɪtli])

1	cup	CLUB	CRACKERS	(	crushed	slightly	)
1	杯子	俱乐部	饼干	(	碎	轻微地	)

杯 CLUB 饼干（略微压碎）

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [kænd] [mɪlk]

6	tablespoons	canned	milk
6	汤匙	罐装	牛奶

6汤匙罐装牛奶

[θriː]['slaɪsɪz]['paɪnæp(ə)l] ([kʌt][ɪn][hɑːf])

3	slices	pineapple	(	cut	in	half	)
3	切片	菠萝	(	切	在	一半	)

3片菠萝（每片切成两半）

[blend] [tə'geðə(r)] ['sɒsɪdʒ] [miːt] , [klʌb] ['krækəz] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Blend	together	sausage	meat	,	CLUB	CRACKERS	and	milk	.
混合	一起	香肠	肉	,	俱乐部	饼干	和	牛奶	.

将香肠肉、CLUB 饼干和牛奶混合在一起。

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː][sɪks]['iːkwəl][pɑːts] ; [rəʊl]['əʊv(ə)l] - [ʃeɪpt] ['paʊtʃɪz] .

Divide	into	6	equal	parts	;	roll	oval	-	shaped	pouches	.
划分	进入	6	平等的	部分	;	卷	椭圆形	-	形状	小袋	.

分成 6 等份；卷成椭圆形小袋。

[wɪð] [saɪd][ɒv; əv][hænd] , [pres] ['ɪntuː][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] ['əʊv(ə)l][ə; eɪ] [slaɪt] [ˌɪnden'teɪʃn] [tuː; tə] [fɔːm]

With	side	of	hand	,	press	into	top	of	each	oval	a	slight	indentation	to	form
和	边	的	手	,	按	进入	顶部	的	每个	椭圆形	一个	轻微	缩进	到	形式

[ðə; ði] [paʊtʃ] .

the	pouch	.
这	小袋	.

用手掌侧面在每个椭圆形顶部轻轻按压出一个凹陷，形成一个小袋。

[pleɪs] [hɑːf][slaɪs][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l] (['raʊndɪd] [saɪd][ʌp]) ['leŋθwaɪz] ['ɪntuː] [ˌɪnden'teɪʃn] [ænd; ənd]

Place	half	slice	of	pineapple	(	rounded	side	up	)	lengthwise	into	indentation	and
地方	一半	片	的	菠萝	(	圆润	边	向上	)	纵向	进入	缩进	和

[sɪ'kjʊə(r)] [wɪð] ['tuːθˌpɪks] .

secure	with	toothpicks	.
安全的	和	牙签	.

将半片菠萝（圆面朝上）纵向放入凹槽中，并用牙签固定。

[pleɪs] ['paʊtʃɪz] [ɪn] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Place pouches in shallow baking pan .
地方 小袋 在 浅的 烘烤 平底锅 .

将包装袋放入浅烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] .
Bake 35 minutes at 325° F .
烤 - 分钟 在 325° F .

在 325°F 下烘烤 35 分钟。

[luˌiːzi'ænə] [pɔːk] [tʃɒps]
LOUISIANA PORK CHOPS
路易斯安那州 猪肉 排骨

路易斯安那猪排

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[sɪks] ['dʌb(ə)l] [pɔːk] [tʃɒps]
6 double pork chops
6 双倍的 猪肉 排骨

6块双份猪排

2½ [kʌps] [tʃɒpt] ['æp(ə)l]
2½ cups chopped apple
2½ 杯子 切碎 苹果

2.5 杯切碎的苹果

¾ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¾ cup chopped pecans
¾ 杯子 切碎 山核桃

¾ 杯切碎的山核桃

½ [kʌp] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]
½ cup GRAHAM CRACKER crumbs
½ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

半杯全麦饼干碎

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
⅛ teaspoon allspice
⅛ 茶匙 多香果

⅛茶匙多香果

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz]
4 tablespoons New Orleans molasses
4 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

4汤匙新奥尔良糖蜜

¾ [kʌp] ['flaʊə(r)]
¾ cup flour
¾ 杯子 面粉

¾ 杯面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]
1 **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
1 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[kəmˈbaɪn] [ˈæplz] , [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] , [ˈgreɪəm] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] , [ˈsiːzənɪŋ] [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] ;
Combine **apples** **,** **pecans** **,** **GRAHAM** **CRACKER** **crumbs** **,** **seasoning** **and** **molasses** **;**
结合 苹果 , 山核桃 , 格雷厄姆 饼干 面包屑 , 调料 和 糖蜜 ;
[spuːn] [ˈɪntuː] [paʊtʃ] [ɪn] [iːtʃ] [tʃɒp] .
spoon **into** **pouch** **in** **each** **chop** **.**
勺子 进入 小袋 在 每个 劈 .

将苹果、山核桃、全麦饼干碎、调味料和糖蜜混合；用勺子将混合物舀入每个肉排的袋子中。

[dɪp] [stʌft] [tʃɒps] [ɪn] [mɪlk] , [ðen] [ɪn] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] .
Dip **stuffed** **chops** **in** **milk** **,** **then** **in** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs** **.**
蘸 填充 排骨 在 牛奶 , 然后 在 苏打饼干 饼干 面包屑 .

将酿肉排蘸上牛奶，再蘸上苏打饼干碎。

[braʊn] [tʃɒps] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] [ɪn] [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [griːs] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈbɜːnɪŋ] .
Brown **chops** **on** **both** **sides** **in** **just** **enough** **grease** **to** **prevent** **burning** **.**
棕色的 排骨 在 两个都 侧面 在 只是 足够的 润滑脂 到 防止 燃烧 .

将猪排两面煎至棕色，油量以刚好能防止烧焦为宜。

[pleɪs] [ɪn] [ˈkʌvəd] [ˈrəʊstə(r)] .
Place **in** **covered** **roaster** **.**
地方 在 涵盖 焙烧炉 .

放入带盖的烤炉中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] ; [beɪk] [wʌn] [ˈaʊə(r)] [æt; ət] 300° [ef] .
Add **boiling** **water** **;** **bake** **1** **hour** **at** **300°** **F** **.**
添加 沸腾 水 ; 烤 1 小时 在 300° F .

加入沸水；在 300°F 下烘烤 1 小时。

[ɑːsk] [jɔː(r); jə(r)] [ˈbʊtʃə(r)] [tuː; tə] [slɪt] [tʃɒps] [əˈlɒŋ] [ðə; ðɪ] [bəʊn] — [nɒt] [ɒn] [fæt] [saɪd] !
ASK **YOUR** **BUTCHER** **to** **slit** **chops** **along** **the** **bone** **—** **not** **on** **fat** **side** **!**
问 你的 屠夫 到 缝隙 排骨 沿着 这 骨 — 不是 在 胖的 边 !

请肉贩沿着骨头切肉排，不要沿着肥肉的一侧切!

[kʌt] [laɪk] [ðɪs] ,
Cut **like** **this** **,**
切 喜欢 这 ,

这样剪开，

[ðə; ðɪ] [slɪt] [ɪz] [səˈpɔːrtɪd] [baɪ] [ðə; ðɪ] [bəʊn] [ænd; ənd] [wɪl] [kləʊz] [ˈtaɪtli] [ˈɑːftə(r)] [fɪld] [wɪð] [ˈstʌfɪŋ] .
the **slit** **is** **supported** **by** **the** **bone** **and** **will** **close** **tightly** **after** **filled** **with** **stuffing** **.**
这 缝隙 是 有 经过 这 骨 和 将要 关闭 紧紧 后 已填 和 馅 .
-
13
-

切口由骨头支撑，填入馅料后会紧紧闭合。13

['ʌv(ə)n] [fraɪd] ['tʃɪkɪn]
OVEN **FRIED** **CHICKEN**
烤箱 油煎 鸡

烤箱炸鸡

([ji:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] , [dɪs'dʒɔɪntɪd]
1 frying chicken , disjointed
1 煎炸 鸡 , 脱节的

1 只炸鸡，已分割

1½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)]
1 cup flour
1 杯子 面粉

杯面粉

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

1½ [kʌps] [taʊn] [haʊs] ['krækə(r)] [krʌmz]
1½ cups TOWN HOUSE CRACKER crumbs
1½ 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

1.5 杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[wɒʃ] ['tʃɪkɪn] , ['bi:ɪŋ] [ʃʊə(r)] [ɔ:l] ['pɪnˌfeðə] [ɑ:(r); ə(r)] [rɪ'mu:vd] .
Wash chicken , being sure all pinfeathers are removed .
洗 鸡 , 存在 当然 全部 针状羽毛 是 已移除 .

清洗鸡只，确保去除所有细小的绒毛。

[pleɪs] ['flaʊə(r)] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ɪn] ['hevi] [sæk] ;
Place flour , salt and pepper in heavy sack ;
地方 面粉 , 盐 和 胡椒 在 重的 解雇 ;

将面粉、盐和胡椒粉放入厚重的袋子中；

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [ɔ:(r)] [fɔ:r] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ænd; ənd] [ʃeɪk] .
add 3 or 4 pieces of chicken at a time and shake .
添加 3 或者 4 件 的 鸡 在 一个 时间 和 摇 .

一次加入3到4块鸡肉，摇晃均匀。

[wen] [ɔ:l] [ɑ:(r); ə(r)] [wel] ['flaʊəd] ,
When all are well floured ,
什么时候 全部 是 出色地 撒了面粉 ,

当所有人都裹上面粉后，

['empti] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][pʊt] ['faɪnli] ['krʌmb(ə)ld] ([nɒt] [graʊnd]) [taʊn] [haʊs] ['krækə(r)]
empty **remaining** **flour** **and** **put** **finely** **crumbled** **(** **not** **ground** **)** **TOWN** **HOUSE** **CRACKER**
空的 其余的 面粉 和 放 精细地 崩溃了 (不是 地面) 镇 房子 饼干
[krʌmz] [ɪn] [sæk] .
crumbs **in** **sack** **.**
面包屑 在 解雇 .

倒掉剩余的面粉，将碾碎（不是磨碎的）TOWN HOUSE 饼干屑放入袋中。

[dɪp] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['flaʊəd] ['tʃɪkɪn] [ɪn][mɪlk] ; [ðen] [ʃeɪk] [ɪn] [taʊn] [haʊs] ['krækə(r)] [krʌmz] ,
Dip **pieces** **of** **floured** **chicken** **in** **milk** **;** **then** **shake** **in** **TOWN** **HOUSE** **CRACKER** **crumbs** **,**
蘸 件 的 撒了面粉 鸡 在 牛奶 ; 然后 摇 在 镇 房子 饼干 面包屑 ,

将裹上面粉的鸡块蘸上牛奶；然后裹上TOWN HOUSE饼干碎屑，

[ə; eɪ] [fjuː] ['piːsɪz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ʌn'tɪl] [wel] ['kəʊtɪd] .
a **few** **pieces** **at** **a** **time** **,** **until** **well** **coated** **.**
一个 很少 件 在 一个 时间 , 直到 出色地 涂层 .

一次涂几块，直到完全涂好为止。

[pleɪs] ['tʃɪkɪn] (['miːti] [saɪd] [ʌp]) [ɪn][ə; eɪ] [griːzd] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ([nəʊ][fæt]) [ænd; ənd] [beɪk]
Place **chicken** **(** **meaty** **side** **up** **)** **in** **a** **greased** **shallow** **baking** **dish** **(** **no** **fat** **)** **and** **bake**
地方 鸡 (肉质的 边 向上) 在 一个 涂油 浅的 烘烤 盘子 (不 胖的) 和 烤
- ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n] .
40 **minutes** **in** **a** **350°** **F** **.** **oven** **.**
- 分钟 在 一个 350° F . 烤箱 .

将鸡肉（肉面朝上）放入抹了油的浅烤盘中（无需油脂），在 350°F 的烤箱中烘烤 40 分钟。

[tɜːn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'nʌðə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['sekənd] [saɪd][ɪz] [braʊn] .
Turn **pieces** **and** **bake** **another** **20** **minutes** **or** **until** **second** **side** **is** **browned** **.**
转动 件 和 烤 其他 - 分钟 或者 直到 第二 边 是 棕色 .

将肉块翻面，再烤 20 分钟或直到另一面呈棕色。

['pɑːti] ['pæti] [ʃelz]
PARTY **PATTY** **SHELLS**
派对 肉饼 贝壳

派对肉饼壳

([jiːld] : [sɪks] [ʃelz])
(**Yield** **:** **6** **Shells** **)**
(屈服 : 6 贝壳)

（产量：6个贝壳）

[wʌn] ['tiːspuːn] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ]
1 **teaspoon** **oregano**
1 茶匙 牛至

1茶匙牛至

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pɒpi] [siːdz]
1 **teaspoon** **poppy** **seeds**
1 茶匙 罂粟 种子

1茶匙罂粟籽

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] ([wʌn] [stɪk])
½ **cup** **butter** **(** **1** **stick** **)**
½ 杯子 黄油 (1 戳)

½ 杯黄油（1 条）

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

2½ [kʌps] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]
2½ cups SALTINE CRACKER crumbs
2½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

2.5 杯苏打饼干碎

[ˌeɪ diː ˈdiːˌɒrɪˈgɑːnəʊ] ([rʌbd] [faɪn]) [ænd; ənd] [ˈpɒpi] [siːdz] [tuː; tə][sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] ,
Add oregano (rubbed fine) and poppy seeds to SALTINE CRACKER crumbs ,
添加 牛至 (摩擦 美好的) 和 罂粟 种子 到 苏打饼干 饼干 面包屑 ,
[ˈmɪksɪŋ] [ˈθʌrəli] .
mixing thoroughly .
混合 彻底 .

将牛至（搓碎）和罂粟籽加入咸饼干屑中，充分混合。

[kʌt] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [paɪ] [krʌst] ([tuː] [naɪvz] [ɔː(r)] [ˈpeɪstri] [ˈblendə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst])
Cut in butter as for a pie crust (two knives or pastry blender may be used)
切 在 黄油 作为 为了 一个 馅饼 地壳 (二 刀具 或者 糕点 混合器 可能 是 用过的)
.
:
.

将黄油切入面团中，就像制作馅饼皮一样（可以使用两把刀或糕点搅拌器）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [blend] [ʌnˈtɪl] [wel] [mɪkst] .
Add eggs and continue to blend until well mixed .
添加 鸡蛋 和 继续 到 混合 直到 出色地 混合 .

加入鸡蛋，继续搅拌至充分混合。

[pres] [ˈtaɪtli] [əˈgenst] [ˈbɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [ˈstændəd] [glɑːs] [ˈkʌstəd] [kʌps] [ɔː(r)][faɪv] - [fɔɪl]
Press tightly against bottom and sides of standard glass custard cups or 5 - foil
按 紧紧 反对 底部 和 侧面 的 标准 玻璃 蛋奶冻 杯子 或者 5 - 挫败
[paɪ][pænz] .
pie pans .
馅饼 平底锅 .

将面糊紧紧压在标准玻璃蛋奶冻杯或 5 英寸铝箔馅饼盘的底部和侧面。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] 375° [ef] . ([ˌpriːˈhiːtɪd]) [ˈʌv(ə)n] .
Bake 20 minutes in a 375° F . (preheated) oven .
烤 - 分钟 在 一个 375° F . (预热) 烤箱 .

在预热至 375°F 的烤箱中烘烤 20 分钟。

[fɪl] [wɪð] [kriːmd] [miːts] [ænd; ənd][ɔː(r)][ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˈtʃɪkɪn] [ə; eɪ][lɑː] [kɪŋ] , [kriːmd] [ˈlɒbstə(r)]
Fill with creamed meats and or vegetables , chicken a la king , creamed lobster
充满 和 奶油 肉类 和 或者 蔬菜 , 鸡 一个 拉 国王 , 奶油 龙虾
[ɔː(r)] [ˈkræbmiːt] . -
or crabmeat . 14
或者 蟹肉 . -

馅料可以是奶油肉馅和/或蔬菜馅、奶油鸡肉馅、奶油龙虾馅或奶油蟹肉馅。14

[swɪs] [ˈsuːfleɪ] [paɪ]
SWISS SOUFFLE PIE
瑞士 舒芙蕾 馅饼

瑞士舒芙蕾派

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] [ˈresəpi] [ˈpɑːti] [ˈpæti] [ʃelz]
1 recipe PARTY PATTY SHELLS
1 食谱 派对 肉饼 贝壳

1份派对肉饼皮食谱

½ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ cup minced onion
½ 杯子 剁碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɪks] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
6 eggs , separated
6 鸡蛋 , 分开

6个鸡蛋，分开

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstəd]
¼ teaspoon dry mustard
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

½ ['tiːspuːn] ['kærəweɪ] [siːdz]
½ teaspoon caraway seeds
½ 茶匙 葛缕子 种子

½ 茶匙葛缕子籽

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

2½ [kʌps] [mɪlk]
2½ cups milk
2½ 杯子 牛奶

2.5 杯牛奶

[wʌn][eit] - [ˌəʊ 'zed] . ['pækɪdʒ] [swɪs] [tʃiːz]
1 8 - oz . package Swiss cheese
1 8 - 盎司 . 包裹 瑞士 奶酪

包 8 盎司的瑞士奶酪

[meɪk] [wʌn]['resəpi] ['pɑːti] ['pæti] [ʃelz] ([peɪdʒ] -) .
Make one recipe PARTY PATTY SHELLS (page 13) .
制作 一 食谱 派对 肉饼 贝壳 (页 -) .

按照第 13 页的食谱制作一份派对肉饼皮。

[pres] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][saɪdz][ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv][eit] - [keɪk] [pæn] .
Press mixture on sides and bottom of 8 - cake pan .
按 混合物 在 侧面 和 底部 的 8 - 蛋糕 平底锅 .

将混合物压入8英寸蛋糕模具的侧面和底部。

[beɪk] [ðɪs] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌst] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] . ['səʊteɪ]['ʌnjən][ɪn]['bʌtə(r)] .
Bake this SALTINE CRACKER crust 10 minutes at 325° F . Saute onion in butter .
烤 这 苏打饼干 饼干 地壳 - 分钟 在 325° F . 炒 洋葱 在 黄油 .

将苏打饼干底放入预热至 325°F 的烤箱中烘烤 10 分钟。用黄油炒洋葱。

[biːt] [sɪks] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [θriː] ['waɪts] .
Beat **6** **egg** **yolks** **and** **3** **whites** **.**
打 6 蛋 蛋黄 和 3 白人 .

将6个蛋黄和3个蛋白打散。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [mɪlk] [ænd; ənd] [səʊ'teɪd] ['ʌnjən] .
Add **seasoning** **,** **milk** **and** **sauteed** **onion** **.**
添加 调料 , 牛奶 和 炒 洋葱 .

加入调味料、牛奶和炒洋葱。

[fəʊld] [ɪn] [θriː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Fold **in** **3** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
折叠 在 3 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

拌入3个打发至硬性发泡的蛋白。

[kʌt] [tʃiːz] ['veri] [faɪn] .
Cut **cheese** **very** **fine** **.**
切 奶酪 非常 美好的 .

把奶酪切成极细的片。

[laɪn] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌst] [wɪð] [tʃiːz] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] ['mɪkstʃə(r)] .
Line **SALTINE** **CRACKER** **crust** **with** **cheese** **,** **add** **egg** **and** **milk** **mixture** **.**
线 苏打饼干 饼干 地壳 和 奶酪 , 添加 蛋 和 牛奶 混合物 .

在苏打饼干底上铺上奶酪，加入鸡蛋和牛奶的混合物。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 325° [ef] . [ɪn'sɜːt] [naɪf] [tuː; tə] [test] [kʌstɚdz] ['dʌnnəs] .
Bake **30** **minutes** **at** **325°** **F** **.** **Insert** **knife** **to** **test** **custard's** **doneness** **.**
烤 - 分钟 在 325° F . 插入 刀 到 测试 蛋奶冻 完成 .

在 325°F 的温度下烘烤 30 分钟。插入刀子测试蛋奶冻是否烤熟。

[hæm] [ləʊf] ['flæmbəʊ]
HAM **LOAF** **FLAMBEAU**
火腿 面包 火炬

火腿面包火焰

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(**Yield** **:** **6** **Servings** **)**
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¾ **cup** **brown** **sugar**
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'peəd] ['mʌstəd]
1 **teaspoon** **prepared** **mustard**
1 茶匙 准备 芥末

1茶匙芥末酱

¼ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)]
¼ **cup** **vinegar**
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[faɪv] [piːtʃ] [hɑːvz] , [dreɪnd]
5 **peach** **halves** **,** **drained**
5 桃 一半 , 排水

5个桃子对半切开，沥干水分

[faɪv] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]
5 **maraschino** **cherries**
5 樱桃酒 樱桃

5颗马拉斯奇诺樱桃

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [graʊnd] [hæm]

2	**cups**	**ground**	**ham**
2	杯子	地面	火腿

杯碎火腿

1½ [paʊndz] [graʊnd] [freʃ] [pɔːk]

1½	**pounds**	**ground**	**fresh**	**pork**
1½	磅	地面	新鲜的	猪肉

1.5磅新鲜猪肉馅

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]

1	**cup**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**
1	杯子	苏打饼干	饼干	面包屑

杯苏打饼干碎

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]

½	**teaspoon**	**pepper**
½	茶匙	胡椒

半茶匙胡椒粉

[mɪks] [ˈʃʊgə(r)] , [ˈmʌstəd] [ænd; ənd] [ˈvɪnɪgə(r)] [ɪn] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [griːzd] [ˌtuːˈtuː] [ˌkjuː ˈtiː] . [ləʊf] [pæn] .

Mix	**sugar**	**,**	**mustard**	**and**	**vinegar**	**in**	**bottom**	**of**	**greased**	**2**	**qt**	**.**	**loaf**	**pan**	**.**
混合	糖	,	芥末	和	醋	在	底部	的	涂油	2	qt	.	面包	平底锅	.

在抹了油的 2 夸脱面包模具底部混合糖、芥末和醋。

[əˈreɪndʒ] [piːtʃ] [hɑːvz] [ˈraʊndɪd] [saɪd] [ʌp] [ˈəʊvə(r)] [ðɪs] , [pʊt] [ˈtʃeri] [ɪn] [ˈsentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] .

Arrange	**peach**	**halves**	**rounded**	**side**	**up**	**over**	**this**	**,**	**put**	**cherry**	**in**	**center**	**of**	**each**	**.**
安排	桃	一半	圆润	边	向上	超过	这	,	放	樱桃	在	中心	的	每个	.

将桃子对半切开，圆面朝上摆放在上面，在每个桃子中间放一颗樱桃。

[mɪks] [təˈgeðə(r)] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] , [ˈblendɪŋ] [wel] .

Mix	**together**	**remaining**	**ingredients**	**,**	**blending**	**well**	**.**
混合	一起	其余的	原料	,	混合	出色地	.

将剩余的材料混合均匀。

[pres] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ˈəʊvə(r)] [piːtʃ] [hɑːvz] .

Press	**in**	**baking**	**dish**	**over**	**peach**	**halves**	**.**
按	在	烘烤	盘子	超过	桃	一半	.

将混合物压入烤盘中，盖在桃子对半切开的上面。

[beɪk] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] [æt; ət] 350° [ef] . [tɜːn] [aʊt] [səʊ] [ˌdekəˈreɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] [ɒn] [tɒp] .

Bake	**2**	**hours**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**Turn**	**out**	**so**	**decorations**	**are**	**on**	**top**	**.**
烤	2	小时	在	350°	F	.	转动	出去	所以	装饰	是	在	顶部	.

以 350°F 烘烤 2 小时。取出时，使装饰物朝上。

[tuː; tə] [set] [əˈbleɪz] [səʊk] [kjuːbz] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [rʌm] , [ˈlemən] [ɔː(r)] [ˈbrændi] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .

TO	**SET**	**ABLAZE**	**soak**	**cubes**	**of**	**sugar**	**in**	**rum**	**,**	**lemon**	**or**	**brandy**	**extract**	**.**
到	放	燃烧	浸泡	立方体	的	糖	在	朗姆酒	,	柠檬	或者	白兰地	提炼	.

要点燃：将方糖浸泡在朗姆酒、柠檬汁或白兰地提取物中。

[dreɪn] [piːtʃ] [hɑːvz] [ænd; ənd] [waɪp] [wɪð] ['peɪpə(r)] ['taʊəl] .

Drain	peach	halves	and	wipe	with	paper	towel	.
流走	桃	一半	和	擦拭	和	纸	毛巾	.

将桃子对半切开，沥干水分，然后用厨房纸巾擦拭干净。

[ə'reɪndʒ] , ['raʊndɪd] [saɪd] [daʊn] , [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hæm] [ləʊf] .

Arrange	,	rounded	side	down	,	on	lettuce	leaves	around	the	ham	loaf	.
安排	,	圆润	边	向下	,	在	莴苣	树叶	大约	这	火腿	面包	.

将火腿片圆面朝下，摆放在生菜叶上，围绕着火腿片。

[pleɪs] [ə; eɪ] [səʊkt] ['ʃʊgə(r)] [kjuːb] [ɪn] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [piːtʃ] .

Place	a	soaked	sugar	cube	in	center	of	each	peach	.
地方	一个	浸泡过	糖	立方体	在	中心	的	每个	桃	.

在每个桃子的中心放一块泡过的方糖。

[laɪt] [kjuːbz] [æt; ət] ['teɪb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [drə'mætɪk] [ɪ'fekt] ！ -

Light	cubes	at	table	for	dramatic	effect	!	15
光	立方体	在	桌子	为了	戏剧性	影响	！	-

桌上的灯立方体能营造戏剧性的效果！15

['vedʒtəb(ə)lz] [trɪks]

Vegetables	Tricks
蔬菜	技巧

蔬菜小窍门

['spɪnɪtʃ] [rɪŋ]

SPINACH	RING
菠菜	戒指

菠菜圈

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː] [kʌps] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ]

3	cups	cooked	spinach
3	杯子	煮熟	菠菜

3杯煮熟的菠菜

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **minced** **onion**
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn][kʌp][hɑːf][ænd; ənd][hɑːf] ([kriːm])
1 **cup** **half** **and** **half** **(** **cream** **)**
1 杯子 一半 和 一半 (奶油)

杯半奶油（奶油）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ [kʌp][sɔːl'tiːn; spl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz]
½ **cup** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

半杯苏打饼干碎

[dreɪn] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] .
Drain **spinach** **and** **chop** **very** **fine** **.**
流走 菠菜 和 劈 非常 美好的 .

将菠菜沥干水分，切成细末。

[ˌeɪ diː 'diː]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] , ['ʌnjən] , [sɔːl'tiːn; spl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz] , [kriːm] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ]
Add **beaten** **egg** **yolks** **,** **onion** **,** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs** **,** **cream** **and** **seasoning**
添加 被打败 蛋 蛋黄 , 洋葱 , 苏打饼干 饼干 面包屑 , 奶油 和 调料
.
:
.

加入打散的蛋黄、洋葱、苏打饼干碎、奶油和调味料。

[blend] [wel] [ænd; ənd][fəʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
Blend **well** **and** **fold** **in** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
混合 出色地 和 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

充分搅拌，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [griːzd] [rɪŋ] [məʊld] .
Pour **into** **greased** **ring** **mold** **.**
倒 进入 涂油 戒指 模具 .

倒入涂了油脂的环形模具中。

[pleɪs] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ;
Place **in** **shallow** **pan** **of** **hot** **water** **;**
地方 在 浅的 平底锅 的 热的 水 ;

放入盛有热水的浅盘中；

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔː(r)][ʌn'tɪl][məʊld][ɪz][fɜːm] .
bake **45** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **or** **until** **mold** **is** **firm** **.**
烤 - 分钟 在 350° F . 或者 直到 模具 是 公司 .

在 350°F 下烘烤 45 分钟，或直至模具变硬。

['ʌn'məʊld][ɒn]['plætə(r)] ; [fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] ['tjuːnə][ə; eɪ][lɑː] [kɪŋ] , [kriːmd] ['sæmən] ,

Unmold	**on**	**platter**	**;**	**fill**	**center**	**with**	**Tuna**	**a**	**la**	**King**	**,**	**creamed**	**salmon**	**,**
脱模	在	拼盘	;	充满	中心	和	金枪鱼	一个	拉	国王	,	奶油	三文鱼	,

将蛋糕从模具中取出，放在盘子上；在蛋糕中心填入金枪鱼奶油和奶油三文鱼。

[ɔː(r)][hɑːd] - [kʊkt] [egz] [ɪn] ['kʌri] [sɔːs] .

or	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**in**	**curry**	**sauce**	**.**
或者	难的	-	煮熟	鸡蛋	在	咖喱	酱	.

或者咖喱酱煮鸡蛋。

['pɑːsnips] ['kriːəʊl]

PARSNIPS	**CREOLE**
欧防风	克里奥尔语

欧防风克里奥尔

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[naɪn] [smɔːl] [freʃ] ['pɑːsnips]

9	**small**	**fresh**	**parsnips**
9	小的	新鲜的	欧防风

9个新鲜小欧防风

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]

½	**cup**	**chopped**	**green**	**pepper**
½	杯子	切碎	绿色的	胡椒

半杯切碎的青椒

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

4	**tablespoons**	**flour**
4	汤匙	面粉

4汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [tə'mɑːtəʊ]['pjʊəreɪ]

1	**cup**	**tomato**	**puree**
1	杯子	番茄	菜泥

杯番茄泥

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]

1½	**teaspoons**	**sugar**
1½	茶匙	糖

1.5茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [red] ['pepə(r)]
½ teaspoon red pepper
½ 茶匙 红色的 胡椒

½茶匙红辣椒

½ ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['pepə(r)]
½ teaspoon chili pepper
½ 茶匙 辣椒 胡椒

½茶匙辣椒

¼ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
¼ teaspoon allspice
¼ 茶匙 多香果

¼茶匙五香粉

¾ [kʌp] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz]
¾ cup SALTINE CRACKER crumbs
¾ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

¾ 杯苏打饼干碎

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[piːl] ['pɑːsnips] ; [splɪt] [ɪn] ['kwɔːtəz] ['leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] ['sentə(r)] [kɔː(r)] .
Peel parsnips ; split in quarters lengthwise ; remove center core .
果皮 欧防风 ; 分裂 在 四分之一 纵向 ; 消除 中心 核 .

将欧洲防风草去皮；纵向切成四份；去除中心芯。

[kʊk] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] ([duː; də] [nɒt] [ˌəʊvə'kʊk]) .
Cook in salted water (do not overcook) .
厨师 在 咸的 水 (做 不是 煮过头了) .

用盐水煮（不要煮过头）。

['səʊteɪ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['pepə(r)] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [klɪə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , ['pjʊəreɪ] , ['wɔːtə(r)]
Saute onion and green pepper in butter until clear ; add flour , puree , water
炒 洋葱 和 绿色的 胡椒 在 黄油 直到 清除 ; 添加 面粉 , 菜泥 , 水
[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ;
and seasoning ;
和 调料 ;

用黄油炒洋葱和青椒至透明；加入面粉、果泥、水和调味料；

[kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [θɪk] .
cook until smooth and slightly thick .
厨师 直到 光滑的 和 轻微地 厚的 .

煮至顺滑浓稠。

[pʊt] ['pɑːsnips] [ɪn] [griːzd] [ˌtuː'tuː] [ˌkjuː 'tiː] . [glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['kriːəʊl] [sɔːs] ['əʊvə(r)]
Put parsnips in greased 2 qt . glass baking dish and pour creole sauce over
放 欧防风 在 涂油 2 qt . 玻璃 烘烤 盘子 和 倒 克里奥尔语 酱 超过
[ðem; ðəm] .
them .
他们 .

将欧防风放入抹了油的 2 夸脱玻璃烤盘中，然后淋上克里奥尔酱汁。

['səʊteɪ] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [tɒp] .
Saute SALTINE CRACKER crumbs in butter and sprinkle over top .
炒 苏打饼干 饼干 面包屑 在 黄油 和 撒 超过 顶部 .

用黄油炒香苏打饼干碎，然后撒在上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 250° [ef] . -
Bake 25 minutes at 250° F . 16
烤 - 分钟 在 250° F . -

以250°F烘烤25分钟。16

[griːn] [biːn] - [en] [ɪkˌstrɔːdɪ'neə(r)]
GREEN BEAN ' N EXTRAORDINAIRE
绿色的 豆 - N 非凡的

非凡的绿豆

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

2½ [kʌps] [kʊkt] [griːn] [biːnz]
2½ cups cooked green beans
2½ 杯子 煮熟 绿色的 豆子

2.5 杯煮熟的青豆

- ['taɪni] [waɪt] ['ʌnjənz] , [kʊkt]
12 tiny white onions , cooked
- 微小的 白色的 洋葱 , 煮熟

12个小白洋葱，煮熟

½ [kʌp] ['ɑːməndz] , [splɪt]
½ cup almonds , split
½ 杯子 杏仁 , 分裂

半杯杏仁，去皮

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs]
2 cups medium white sauce
2 杯子 中等的 白色的 酱

杯中等白酱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [meɪs]
1 teaspoon mace
1 茶匙 锤

1茶匙肉豆蔻

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

⅔ [kʌp] [taʊn] [haʊs] ['krækə(r)] [krʌmz]
⅔ cup TOWN HOUSE CRACKER crumbs
⅔ 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

⅔ 杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[dreɪn] [biːnz] .
Drain beans .
流走 豆子 .

将豆子沥干水分。

[kəm'baɪn] [biːnz] , ['ʌnjənz] , ['ɑːməndz] , [sɔːlt][ænd; ənd] [meɪs] [wɪð] [waɪt] [sɔːs] .
Combine beans , onions , almonds , salt and mace with white sauce .
结合 豆子 , 洋葱 , 杏仁 , 盐 和 锤 和 白色的 酱 .

将豆子、洋葱、杏仁、盐和肉豆蔻与白酱混合。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][ˌtuː'tuː][ˌkjuː 'tiː] . [glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**a**	**2**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	一个	2	qt	.	玻璃	烘烤	盘子	.

倒入2夸脱的玻璃烤盘中。

['səʊteɪ] [taʊn] [haʊs] ['kræekə(r)] [krʌmz] [ɪn]['bʌtə(r)] ; [ə'reɪndʒ] ['əʊvə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] .

Saute	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**butter**	**;**	**arrange**	**over**	**vegetables**	**.**
炒	镇	房子	饼干	面包屑	在	黄油	;	安排	超过	蔬菜	.

用黄油炒香TOWN HOUSE饼干碎；撒在蔬菜上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

Bake	**25**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.

在 350°F 下烘烤 25 分钟。

['piːz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [suː'priːm; sjuː'priːm]

PEAS	**AND**	**MUSHROOMS**	**SUPREME**
豌豆	和	蘑菇	最高

豌豆和蘑菇至尊

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː]['slaɪsɪz]['beɪkən]

3	**slices**	**bacon**
3	切片	熏肉

3片培根

2½ [kʌps] [kʊkt] ['piːz]

2½	**cups**	**cooked**	**peas**
2½	杯子	煮熟	豌豆

2.5 杯煮熟的豌豆

¾ [kʌp] [kʊkt] ['mʌʃrʊmz]

¾	**cup**	**cooked**	**mushrooms**
¾	杯子	煮熟	蘑菇

¾ 杯熟蘑菇

¼ [kʌp][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ][strɪps]

¼	**cup**	**pimiento**	**strips**
¼	杯子	辣椒	条状物

¼ 杯甜椒条

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn][kʌp][hɑːf][ænd; ənd][hɑːf] ([kriːm])

1	**cup**	**half**	**and**	**half**	**(**	**cream**	**)**
1	杯子	一半	和	一半	(	奶油	)

杯半奶油（奶油）

½ [kʌp][sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['kræekə(r)] [krʌmz]

½	**cup**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**
½	杯子	苏打饼干	饼干	面包屑

半杯苏打饼干碎

[kʌt] ['beɪkən][ɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][krɪsp] .

Cut	**bacon**	**in**	**pieces**	**and**	**fry**	**crisp**	**.**
切	熏肉	在	件	和	炒	脆	.

将培根切成小块，煎至酥脆。

[lɪft] [aʊt][ɒv; əv][fæt] ; [kəm'baɪn] [wɪð] ['piːz] , ['mʌʃrʊmz] , [pɪm'iəntəʊz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kriːm] .

Lift	**out**	**of**	**fat**	**;**	**combine**	**with**	**peas**	**,**	**mushrooms**	**,**	**pimientos**	**,**	**seasoning**	**and**	**cream**	**.**
举起	出去	的	胖的	;	结合	和	豌豆	,	蘑菇	,	辣椒	,	调料	和	奶油	.

将肉从油脂中捞出；与豌豆、蘑菇、甜椒、调味料和奶油混合。

[pleɪs] [ɪn] 1½ [ˌkjuː 'tiː] . [glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Place	**in**	**1½**	**qt**	**.**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
地方	在	1½	qt	.	玻璃	烘烤	盘子	.

放入1.5夸脱的玻璃烤盘中。

['səʊteɪ][sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz] [ɪn][fæt] ; [spred] ['əʊvə(r)] ['piːz] .

Saute	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**	**in**	**fat**	**;**	**spread**	**over**	**peas**	**.**
炒	苏打饼干	饼干	面包屑	在	胖的	;	传播	超过	豌豆	.

将苏打饼干碎用油脂炒香，然后铺在豌豆上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 400° [ef] . -

Bake	**20**	**minutes**	**at**	**400°**	**F**	**.**	**17**
烤	-	分钟	在	400°	F	.	-

在华氏400度下烘烤20分钟。17

['dʒɪndʒə(r)] [gleɪzd] ['kærəts]

GINGER	**GLAZED**	**CARROTS**
姜	釉面	胡萝卜

姜汁胡萝卜

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

- ['miːdiəm] ['kærəts]

12	**medium**	**carrots**
-	中等的	胡萝卜

12根中等大小的胡萝卜

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [streɪnd] ['hʌni]

½	**cup**	**strained**	**honey**
½	杯子	紧张	蜂蜜

半杯过滤后的蜂蜜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]

½	**cup**	**GRAHAM**	**CRACKER**	**crumbs**
½	杯子	格雷厄姆	饼干	面包屑

半杯全麦饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[skreɪp] [ænd; ənd] [kʊk] ['kærəts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ([duː; də] [nɒt] [ˌəʊvə'kʊk]) .
Scrape and cook carrots in salted water until tender (do not overcook) .
刮 和 厨师 胡萝卜 在 咸的 水 直到 投标 (做 不是 煮过头了) .

将胡萝卜刮去表皮，放入盐水中煮至软烂（不要煮过头）。

[dreɪn] , [rɪ'zɜːvɪŋ] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['hʌni] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)]
Drain , reserving 2 tablespoons liquid and combine it with honey and butter
流走 , 预订 2 汤匙 液体 和 结合 它 和 蜂蜜 和 黄油
.
:
.

沥干水分，保留 2 汤匙液体，与蜂蜜和黄油混合。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['kærəts] [ænd; ənd] [kʊk] [æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃə(r)] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [kʊks] [daʊn] [ænd; ənd]
Pour over carrots and cook at low temperature until syrup cooks down and
倒 超过 胡萝卜 和 厨师 在 低的 温度 直到 糖浆 厨师 向下 和
['kærəts] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [gleɪzd] .
carrots are well glazed .
胡萝卜 是 出色地 釉面 .

将糖浆淋在胡萝卜上，小火慢煮，直到糖浆收干，胡萝卜表面裹满糖浆。

[tɜːn] ['sevrəl] [taɪmz] ['djʊərɪŋ] ['gleɪzɪŋ] [tuː; tə] [kəʊt] ['iːvnli] [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [ə'vɔɪd] ['bɜːnɪŋ] .
Turn several times during glazing to coat evenly and also avoid burning .
转动 一些 时代 期间 玻璃 到 外套 均匀地 和 还 避免 燃烧 .

上釉过程中要多次翻转，使釉料涂抹均匀，并避免烧焦。

['səʊteɪ] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz] ([tuː; tə] [wɪtʃ] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd]) [ɪn]
Saute GRAHAM CRACKER crumbs (to which ginger and nuts are added) in
炒 格雷厄姆 饼干 面包屑 (到 哪个 姜 和 坚果 是 额外) 在
[ðə; ði] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
the 3 tablespoons of butter .
这 3 汤匙 的 黄油 .

用 3 汤匙黄油炒全麦饼干碎（加入姜和坚果）。

[pleɪs] ['kærəts] [ɪn] [wɔːm] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [hɒt] ['dʒɪndʒə(r)] ['fleɪvəd] [krʌmz]
Place carrots in warmed vegetable dish and sprinkle with hot ginger flavored crumbs
地方 胡萝卜 在 温暖 蔬菜 盘子 和 撒 和 热的 姜 调味 面包屑
.
:
.

将胡萝卜放入温热的蔬菜盘中，撒上热姜味面包屑。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

['egplɑːnt] [ˌɪˌtæl'jɑːnoʊ]
EGGPLANT ITALIANO
茄子 意大利语

意大利茄子

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] ['egplɑːnt]
1 eggplant
1 茄子

1个茄子

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒlɪv] [ɔɪl]
6 tablespoons olive oil
6 汤匙 橄榄 油

6汤匙橄榄油

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
½ cup chopped green pepper
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

半杯切碎的青椒

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [biːf]
1 pound ground beef
1 磅 地面 牛肉

1磅碎牛肉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [red] ['pepə(r)]
¼ teaspoon red pepper
¼ 茶匙 红色的 胡椒

¼茶匙红辣椒

½ ['tiːspuːn] [ˌɒrɪ'gɑːnəʊ]
½ teaspoon oregano
½ 茶匙 牛至

½ 茶匙牛至

[θriː][tə'mɑːtəʊz] , [daɪst]
3 tomatoes , diced
3 西红柿 , 切丁

3个西红柿，切丁

½ [kləʊv] ['gɑːlɪk] , [mɪnst]
½ clove garlic , minced
½ 丁香 蒜 , 剁碎

半瓣蒜，切碎

[wʌn] [kʌp] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz]
1 cup SALTINE CRACKER crumbs
1 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] [ˌmɒtsə'relə] [tʃiːz] , [daɪst]
1 cup Mozzarella cheese , diced
1 杯子 马苏里拉奶酪 奶酪 , 切丁

杯马苏里拉奶酪丁

[kʌt] ['egplɑ:nt] [ɪn][hɑ:f] ['leŋθwaɪz] ; [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd]['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .

Cut	**eggplant**	**in**	**half**	**lengthwise**	**;**	**cook**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**.**
切	茄子	在	一半	纵向	;	厨师	在	沸腾	咸的	水	直到	投标	.

将茄子纵向切成两半；放入沸腾的盐水中煮至软烂。

[sku:p] [mi:t] [frɒm; frəm][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] ['egplɑ:nt] (['li:vɪŋ] ['əʊnli][ə; eɪ] [θɪn] [ʃel]) ; [tʃɒp] [ænd; ənd] [set][ə'saɪd] .

Scoop	**meat**	**from**	**inside**	**of**	**eggplant**	**(**	**leaving**	**only**	**a**	**thin**	**shell**	**)**	**;**	**chop**	**and**	**set**	**aside**	**.**
舀	肉	从	里面	的	茄子	(	离开	仅有的	一个	薄的	壳	)	;	劈	和	放	旁边	.

将茄子内部的肉挖出（只留下薄薄的茄子皮）；切碎，放在一旁备用。

['səʊteɪ] [gri:n] ['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌnjən][ɪn][ɔɪl] .

Saute	**green**	**pepper**	**and**	**onion**	**in**	**oil**	**.**
炒	绿色的	胡椒	和	洋葱	在	油	.

用油炒青椒和洋葱。

[wen] [klɪə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] [mi:t] , [sɔ:lt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ˌɒrɪ'gɑ:nəʊ] ; [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [mi:t] [braʊnz] .

When	**clear**	**,**	**add**	**meat**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**oregano**	**;**	**cook**	**slowly**	**until**	**meat**	**browns**
什么时候	清除	,	添加	肉	,	盐	,	胡椒	和	牛至	;	厨师	缓慢地	直到	肉	棕色

.

:

.

待汤汁清澈后，加入肉、盐、胡椒粉和牛至；小火慢煮至肉变褐色。

[ˌeɪ di: 'di:] [daɪst] [tə'mɑ:təʊz][ænd; ənd] [tʃɒpt] ['egplɑ:nt] [mi:t] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [hɒt] [θru:] .

Add	**diced**	**tomatoes**	**and**	**chopped**	**eggplant**	**meat**	**;**	**cook**	**until**	**hot**	**through**	**.**
添加	切丁	西红柿	和	切碎	茄子	肉	;	厨师	直到	热的	通过	.

加入切丁的西红柿和切碎的茄子肉；煮至完全热透。

[pæk] ['taɪtli] [ɪn][ðə; ði] ['egplɑ:nt] [ʃelz] .

Pack	**tightly**	**in**	**the**	**eggplant**	**shells**	**.**
盒	紧紧	在	这	茄子	贝壳	.

将茄子皮紧紧包裹起来。

[tɒs] [daɪst] [tʃi:z] [ænd; ənd][sɔ:l'ti:n; spl'ti:n] ['krækə(r)] [krʌmz] [tə'geðə(r)] ; [paɪl][pn][tɒp][ɒv; əv] ['egplɑ:nt] [boʊts] .

Toss	**diced**	**cheese**	**and**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**	**together**	**;**	**pile**	**on**	**top**	**of**	**eggplant**	**boats**	**.**
折腾	切丁	奶酪	和	苏打饼干	饼干	面包屑	一起	;	桩	在	顶部	的	茄子	船	.

将切丁的奶酪和苏打饼干碎混合在一起；堆放在茄子船上面。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] .

Bake	**20**	**minutes**	**at**	**375°**	**F**	**.**
烤	-	分钟	在	375°	F	.

在 375°F 下烘烤 20 分钟。

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ə'mɪt][ðə; ði] [mi:t] [ɪn] ['egplɑ:nt] [ˌɪˌtæl'jɑ:noʊ] .

FOR	**A**	**CHANGE**	**omit**	**the**	**meat**	**in**	**EGGPLANT**	**ITALIANO**	**.**
为了	一个	改变	忽略	这	肉	在	茄子	意大利语	.

换个口味，意大利茄子汤里不放肉。

[mɪks] [krʌmz] [ænd; ənd] [tʃi:z] [wɪð] ['ʌðə(r)] [ɪn'gri:diənts] ['gɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] .

Mix	**crumbs**	**and**	**cheese**	**with**	**other**	**ingredients**	**given**	**for**	**stuffing**	**.**
混合	面包屑	和	奶酪	和	其他	原料	给定	为了	馅	.

将面包屑和奶酪与馅料中提供的其他配料混合。

[fɪl] ['egplɑ:nt] [ʃelz] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] . -

Fill	**eggplant**	**shells**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**.**	**18**
充满	茄子	贝壳	和	烤	作为	指导	.	-

将茄子皮填满馅料，然后按说明烘烤。18

[pəˈteɪtəʊ] [pʌfs]
POTATO **PUFFS**
土豆 泡芙

土豆泡芙

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

2½ [kʌps] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz]
2½ cups mashed potatoes
2½ 杯子 捣碎 土豆

2.5 杯土豆泥

[wʌn] [eg] , [ˈbiːt(ə)n] [ˈflʌfi]
1 egg , beaten fluffy
1 蛋 , 被打败 蓬松的

1个鸡蛋，打散成蓬松状

[fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

¼ [kʌp] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
¼ cup finely chopped onion
¼ 杯子 精细地 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [mɪlk]
small amount of milk
小的 数量 的 牛奶

少量牛奶

[wʌn] [kʌp] [taʊn] [haʊs] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]
1 cup TOWN HOUSE CRACKER crumbs
1 杯子 镇 房子 饼干 面包屑

杯 TOWN HOUSE 饼干碎

[ɪf] [pəˈteɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [left] [ˈəʊvə(r)] , [wɔːm] [ˈslaɪtli] [tuː; tə] [əˈʃʊə(r)] [ˈiːzɪə] [ænd; ənd] [mɔː(r)] [ˈθʌrə]
If potatoes are left over , warm slightly to assure easier and more thorough
如果 土豆 是 左边 超过 , 温暖的 轻微地 到 保证 更轻松 和 更多的 彻底
[ˈmɪksɪŋ] .
mixing .
混合 .

如果土豆还有剩余，稍微加热一下，以便更容易、更彻底地搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] , [ˈflaʊə(r)] , [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] ; [biːt] [wel] .
Add egg , flour , onion and seasoning ; beat well .
添加 蛋 , 面粉 , 洋葱 和 调料 ; 打 出色地 .

加入鸡蛋、面粉、洋葱和调味料；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [mɪlk][tuː; tə][blend] ,

Add	just	enough	milk	to	blend	,
添加	只是	足够的	牛奶	到	混合	,

加入适量牛奶搅拌均匀即可。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [tuː] [mʌtʃ] ['mɔɪstʃə(r)][æz; əz]['mɪkstʃə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [rəʊld] [ɪn][pɑːm]

but	do	not	allow	too	much	moisture	as	mixture	must	be	rolled	in	palm
但	做	不是	允许	也	很多	水分	作为	混合物	必须	是	滚动	在	棕榈

[ɒv; əv][hændz][tuː; tə] [meɪk] - ['taɪni][bɔːlz] .

of	hands	to	make	18	tiny	balls	.
的	双手	到	制作	-	微小的	球	.

但不要让混合物过于潮湿，因为需要用手掌搓成 18 个小球。

[wen] [bɔːlz][ɑː(r); ə(r)] [fɔːmd] , [rəʊl][ɪn] [taʊn] [haʊs] ['krækə(r)] [krʌmz] , ['biːɪŋ] [ʃʊə(r)] [ðeɪ]

When	balls	are	formed	,	roll	in	TOWN	HOUSE	CRACKER	crumbs	,	being	sure	they
什么时候	球	是	形成	,	卷	在	镇	房子	饼干	面包屑	,	存在	当然	他们

[ɑː(r); ə(r)] [wel] ['kʌvəd] .

are	well	covered	.
是	出色地	涵盖	.

将面团搓成球状后，在 TOWN HOUSE CRACKER 饼干屑中滚一滚，确保饼干屑完全覆盖。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt][ʌn'tɪl]['gəʊldən] [braʊn] .

Fry	in	deep	fat	until	golden	brown	.
炒	在	深的	胖的	直到	金的	棕色的	.

用油炸至金黄色。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][æt; ət][ðeə(r)][best] [ən'les] [hɒt] .

Serve	immediately	,	as	they	are	not	at	their	best	unless	hot	.
服务	立即地	,	作为	他们	是	不是	在	他们的	最好的	除非	热的	.

趁热食用最佳。

[njuː] ['ɔːrlənz] [swiːts]

NEW	ORLEANS	SWEETS
新的	奥尔良	糖果

新奥尔良甜品

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː] [lɑːdʒ] [saɪz] [swiːt] [pə'teɪtəʊz]

3	large	size	sweet	potatoes
3	大的	尺寸	甜的	土豆

3个大红薯

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

4	tablespoons	butter
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

¾ [kʌp] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]

¾	cup	GRAHAM	CRACKER	crumbs
¾	杯子	格雷厄姆	饼干	面包屑

¾ 杯全麦饼干碎

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

½	cup	chopped	pecans
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz]
6 tablespoons New Orleans molasses
6 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

6汤匙新奥尔良糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

[sɪks][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]
6 maraschino cherries
6 樱桃酒 樱桃

6颗马拉斯奇诺樱桃

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz]
4 tablespoons New Orleans molasses
4 汤匙 新的 奥尔良 糖蜜

4汤匙新奥尔良糖蜜

[bɔɪl] [swiːt] [pə'teɪtəʊz][ɪn]['dʒækɪts][ʌn'tɪl] ['veri] ['tendə(r)] .
Boil sweet potatoes in jackets until very tender .
熬 甜的 土豆 在 夹克 直到 非常 投标 .

将带皮红薯煮至非常软烂。

[waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] , [melt] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['skɪlɪt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz] ,
While they are cooking , melt 4 tablespoons butter in skillet ; add GRAHAM CRACKER crumbs ,
尽管 他们 是 烹饪 , 熔化 4 汤匙 黄油 在 煎锅 ; 添加 格雷厄姆 饼干 面包屑 ,

在它们烹饪的同时，在煎锅中融化4汤匙黄油；加入全麦饼干碎，

[nʌts] [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] , ['tɜːnɪŋ] ['kɒnstəntli] .
nuts and ginger , turning constantly .
坚果 和 姜 , 转弯 不断地 .

坚果和生姜，不停地翻动。

[wen] [pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtə(r)] ,
When potatoes are done , peel and mash ; add remaining butter ,
什么时候 土豆 是 完毕 , 果皮 和 捣碎 ; 添加 其余的 黄油 ,

土豆煮熟后，去皮捣成泥；加入剩余的黄油。

[ðə; ði][sɪks]['teɪbəlˌspuːnz][ɒv; əv][məˈlæsɪz][ænd; ənd][ðə; ði][rɪˈmeɪnɪŋ][sˈpaɪsɪz],[wɪp][ʌnˈtɪl]['flʌfi].

the	6	tablespoons	of	molasses	and	the	remaining	spices	,	whip	until	fluffy	.
这	6	汤匙	的	糖蜜	和	这	其余的	香料	,	鞭	直到	蓬松的	.

将 6 汤匙糖蜜和剩余的香料搅打至蓬松。

[paɪl][pəˈteɪtəʊz][ɪn][ə; eɪ][griːzd][ˌtuːˈtuː][ˌkjuː ˈtiː].[glɑːs]['kæsərəʊl][ænd; ənd][tɒp][wɪð][səʊˈteɪd]

Pile	potatoes	in	a	greased	2	qt	.	glass	casserole	and	top	with	sauteed
桩	土豆	在	一个	涂油	2	qt	.	玻璃	沙锅	和	顶部	和	炒

['greɪəm]['krækə(r)][krʌmz];

GRAHAM	CRACKER	crumbs	;
格雷厄姆	饼干	面包屑	;

将土豆堆放在抹了油的 2 夸脱玻璃砂锅中，上面撒上炒过的全麦饼干碎；

[spred][rɪˈmeɪnɪŋ][fɔːr]['teɪbəlˌspuːnz][ɒv; əv][njuː]['ɔːrlənz][məˈlæsɪz]['əʊvə(r)][ɔːl];[ænd; ənd]['gɑːnɪʃ]

spread	remaining	4	tablespoons	of	New	Orleans	molasses	over	all	;	and	garnish
传播	其余的	4	汤匙	的	新的	奥尔良	糖蜜	超过	全部	;	和	装饰

[wɪð][sɪks][ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ]['tʃeriz].

with	6	maraschino	cherries	.
和	6	樱桃酒	樱桃	.

将剩余的 4 汤匙新奥尔良糖蜜均匀涂抹在所有食材上；并用 6 颗马拉斯奇诺樱桃装饰。

[beɪk] - ['mɪnɪts][æt; ət]350°[ef]. -

Bake	20	minutes	at	350°	F	.	19
烤	-	分钟	在	350°	F	.	-

在 350°F 下烘烤 20 分钟。19

[fɔː(r); fə(r)][best]“['kʊki]-[en]-['krækə(r)]”['resəpi][rɪˈzʌlts][lʊk][fɔː(r); fə(r)][ɔːl][ðiːz]['feɪməs]['kwɒlətɪ]

For	best	“	Cookie	'	n	'	Cracker	”	recipe	results	look	for	all	these	famous	quality
为了	最好的	“	曲奇饼	-	n	-	饼干	”	食谱	结果	看	为了	全部	这些	著名的	质量

['prɒdʌkts]. . . . -

products	.	.	.	20
产品	.	.	.	-

想要做出最美味的“曲奇饼干”，请使用以下这些知名优质产品.....20

['kwɒlətɪ],[əˈbʌv][ɔːl][els],

QUALITY	,	ABOVE	ALL	ELSE	,
质量	,	多于	全部	别的	,

质量至上

[ɪz][strest][ɪn]['evri][step][ɪn][ðə; ði][prəˈdʌkʃ(ə)n][ɒv; əv][ðiːz]['feɪməs]['kʊkiz][ænd; ənd]['krækəz].

is	stressed	in	every	step	in	the	production	of	these	famous	cookies	and	crackers	.
是	压力	在	每一个	步	在	这	生产	的	这些	著名的	曲奇饼	和	饼干	.

在这些著名饼干和薄脆饼干的生产过程中，每一个步骤都强调这一点。

[ðə; ði]['zeləsli]['gɑːdɪd][əˈrɪdʒən(ə)l][ænd; ənd][juˈniːk]['resəpɪz]. . .[ðə; ði]['speʃ(ə)l][keə(r)][ænd; ənd]

The	zealously	guarded	original	and	unique	recipes	.	.	.	the	special	care	and
这	热忱地	守卫	原来的	和	独特的	食谱	.	.	.	这	特别的	关心	和

[əˈtenʃ(ə)n][tuː; tə][sɪˈlekʃ(ə)n][ɒv; əv][ɪnˈgriːdiənts]. . .[ðə; ði]['ʌltrə]-['mɒd(ə)n]['beɪkɪŋ][tekˈniːks]

attention	to	selection	of	ingredients	.	.	.	the	ultra	-	modern	baking	techniques
注意力	到	选择	的	原料	.	.	.	这	极端主义者	-	现代的	烘烤	技术

[ænd; ənd][ɪˈkwɪpmənt]. . .[ðə; ði]['rɪdʒɪd]['stændədz][ɒv; əv][prəˈdʌkʃ(ə)n][ænd; ənd][ˌsænɪˈteɪʃ(ə)n][kənˈtrəʊl].

and	equipment	.	.	.	the	rigid	standards	of	production	and	sanitation	control	.
和	设备	.	.	.	这	死板的	标准	的	生产	和	卫生	控制	.

. .[ænd; ənd][ðə; ði][suːˈpɜːb]['pækɪdʒɪŋ]['meθədz],

.	.	and	the	superb	packaging	methods	,
.	.	和	这	高超	包装	方法	,

精心守护的原创独特配方.....对食材选择的特别用心.....超现代的烘焙技术和设备.....严格的生产和卫生控制标准.....以及卓越的包装方法，

[ə'ʃʊə(r)] [ju:; jʊ][ɒv; əv] [rɪ'si:vɪŋ] [ðə; ði]['faɪnɪst] , [fɹ'ɛʃəst] , [haɪɪst] - ['kwɒləti] ['kʊki] [ænd; ənd]['krækə(r)]

assure	you	of	receiving	the	finest	,	freshest	,	highest	-	quality	cookie	and	cracker
保证	你	的	接收	这	最好的	,	最新鲜的	,	最高	-	质量	曲奇饼	和	饼干

['prɒdʌkts] [ɪn] [ə'merɪkə] . -

products	in	America	.	22
产品	在	美国	.	-

我们向您保证，您将收到美国最优质、最新鲜、最高品质的饼干和薄脆饼干产品。22

[baɪ] [ɔ:l][ɒv; əv] [ði:z] [aʊt'stændɪŋ] “ ['kʊki] - [en] - ['krækə(r)] ” ['prɒdʌkts]

Buy	all	of	these	outstanding	“	Cookie	'	n	'	Cracker	”	products
买	全部	的	这些	杰出的	“	曲奇饼	-	n	-	饼干	”	产品

购买所有这些出色的“Cookie 'n' Cracker”产品

[səʊ][ju:; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ɔ:l][ɒv; əv] [ði:z] ['wʌndəf(ə)l] ['resəpɪz][ænd; ənd][bi:; bi][ðə; ði][məʊst] “ [tɔ:kt]

so	you	can	make	all	of	these	wonderful	recipes	and	be	the	most	“	talked
所以	你	能	制作	全部	的	这些	精彩的	食谱	和	是	这	最多	“	谈话

[ə'baʊt] ” ['həʊstəs] ! -

about	”	hostess	!	23
关于	”	女主人	!	-

这样你就可以做出所有这些美味佳肴，成为最受瞩目的女主人！23

['sælədz][ænd; ənd] ['dresɪŋz]

Salads	and	Dressings
沙拉	和	敷料

沙拉和沙拉酱

[ʃrɪmp] [ɪn] [ˌævə'kɑ:dəʊ] [boʊts]

SHRIMP	IN	AVOCADO	BOATS
虾	在	牛油果	船

鳄梨船虾

([ji:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θri:][ˌævə'kɑ:dəʊz]

3	avocados
3	牛油果

3个牛油果

[wʌn] [kʌp] [frentʃ] ['dresɪŋ]

1	cup	French	dressing
1	杯子	法语	敷料

杯法式沙拉酱

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]

3	tablespoons	lemon	juice
3	汤匙	柠檬	汁

3汤匙柠檬汁

[wʌn] [paʊnd] [kʊkt] [ʃrɪmp]

1	pound	cooked	shrimp
1	磅	煮熟	虾

1磅熟虾

[faɪv] [hɑ:d] - [kʊkt] [egz]

5	hard	-	cooked	eggs
5	难的	-	煮熟	鸡蛋

5个煮熟的鸡蛋

¼ [kʌp] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]
¼ cup pimiento
¼ 杯子 辣椒

¼ 杯甜椒

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

½ [kʌp] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
½ cup chopped green pepper
½ 杯子 切碎 绿色的 胡椒

半杯切碎的青椒

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
¼ cup chopped onion
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ɑːməndz]
½ cup chopped almonds
½ 杯子 切碎 杏仁

半杯切碎的杏仁

½ [kʌp] [θɪnd] [ˌmeɪəˈneɪz]
½ cup thinned mayonnaise
½ 杯子 变薄 蛋黄酱

半杯稀释的蛋黄酱

[θriː][təˈmɑːtəʊz] , ['kwɔːtəd]
3 tomatoes , quartered
3 西红柿 , 四分

3个西红柿，切成四瓣

[sɪks][raɪp] ['ɒlɪvz]
6 ripe olives
6 成熟 橄榄

6颗成熟的橄榄

- ['kærət] [stɪks]
12 carrot sticks
- 胡萝卜 棍子

12根胡萝卜条

['ʃredɪd] [bɪb] ['letɪs]
shredded bib lettuce
碎 围兜 莴苣

切碎的生菜

[kʌt] [ˌævəˈkɑːdəʊz][ɪn][hɑːf] , [siːd] [ænd; ənd] [piːl] .
Cut avocados in half , seed and peel .
切 牛油果 在 一半 , 种子 和 果皮 .

将牛油果切成两半，去核去皮。

['mærɪneɪt][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .
Marinate in French dressing and lemon juice .
腌制 在 法语 敷料 和 柠檬 汁 .

用法式沙拉酱和柠檬汁腌制。

[ʃred] [ʃrɪmp] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][hɑːd] - [kʊkt] [egz] , [tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] ; ['seləri] ; [griːn] ['pepə(r)]
Shred **shrimp** **;** **add** **2** **hard** **-** **cooked** **eggs** **,** **chopped** **pimiento** **;** **celery** **;** **green** **pepper**
撕碎 虾 ; 添加 2 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切碎 辣椒 ; 芹菜 ; 绿色的 胡椒
; ['ʌnjən] ; ['ɑːməndz][ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] .
; **onion** **;** **almonds** **and** **mayonnaise** **.**
; 洋葱 ; 杏仁 和 蛋黄酱 .

将虾仁撕碎；加入 2 个煮熟的鸡蛋、切碎的甜椒、芹菜、青椒、洋葱、杏仁和蛋黄酱。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Mix **well** **and** **chill** **.**
混合 出色地 和 寒意 .

搅拌均匀后冷藏。

[tuː; tə] [sɜːv] [dreɪn][ˌævəˈkɑːdəʊ] [hɑːvz] ; [pleɪs] [ɒn] ['letɪs] ; [fɪl] [wɪð] [ʃrɪmp] ['sæləd] .
To **serve** **drain** **avocado** **halves** **;** **place** **on** **lettuce** **;** **fill** **with** **Shrimp** **Salad** **.**
到 服务 流走 牛油果 一半 ; 地方 在 莴苣 ; 充满 和 虾 沙拉 .

食用时，将牛油果对半切开，沥干水分；放在生菜上；填入虾仁沙拉。

[tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [frentʃ] ['dresɪŋ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['ɒlɪvz] , ['kærət] [stɪks] , [tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd]
Top **with** **remaining** **French** **dressing** **,** **garnish** **with** **olives** **,** **carrot** **sticks** **,** **tomato** **and**
顶部 和 其余的 法语 敷料 , 装饰 和 橄榄 , 胡萝卜 棍子 , 番茄 和
[eg] ['wedʒɪz] .
egg **wedges** **.**
蛋 楔形 .

淋上剩余的法式沙拉酱，用橄榄、胡萝卜条、番茄和鸡蛋块装饰。

[sɜːv] [wɪð] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] , [spred] [wɪð] ['æntʃəvi] [peɪst] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts]
Serve **with** **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS** **,** **spread** **with** **anchovy** **paste** **and** **broiled** **5** **minutes**
服务 和 镇 房子 饼干 , 传播 和 凤尾鱼 粘贴 和 烤制 5 分钟
[æt; ət] 350°
at **350°**
在 350°

搭配TOWN HOUSE饼干，涂抹凤尾鱼酱，在350°F（约175°C）下烤5分钟。

[ef] .
F **.**
F .

F.

[slɪm] - [dʒɪm] ['dresɪŋ]
SLIM **-** **JIM** **DRESSING**
苗条的 - 吉姆 敷料

纤体吉姆沙拉酱

([jiːld] : [wʌn] [kʌp])
(**Yield** **:** **1** **Cup** **)**
(屈服 : 1 杯子)

（产量：1 杯）

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgə(r)]
6 **tablespoons** **vinegar**
6 汤匙 醋

6汤匙醋

½ [kʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl]
½ **cup** **vegetable** **oil**
½ 杯子 蔬菜 油

半杯植物油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
½ teaspoon minced onion
½ 茶匙 剁碎 洋葱

半茶匙洋葱碎

[wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'peəd] ['mʌstəd]
1 teaspoon prepared mustard
1 茶匙 准备 芥末

1茶匙芥末酱

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
½ teaspoon paprika
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

½ [kʌp] [tə'mɑːtəʊ] [suːp]
½ cup tomato soup
½ 杯子 番茄 汤

半杯番茄汤

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [krʌʃt] [red] ['pepə(r)]
¼ teaspoon crushed red pepper
¼ 茶匙 碎 红色的 胡椒

¼茶匙碎红辣椒

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Combine all ingredients and blend well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[tuː; tə] ['fɜːðə(r)] [rɪ'djuːs] ['kæləriz] [traɪ] ['mɪnərəl] [ɔɪl] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔɪl] [ən'les] ['dɒktə(r)]
To further reduce calories try mineral oil instead of vegetable oil unless doctor
到 更远 减少 卡路里 尝试 矿物 油 反而 的 蔬菜 油 除非 医生
[hæz; həz] [əd'vaɪzd] [ə'genst] [ɪts] [juːz] . -
has advised against its use . 24
有 建议 反对 它是 使用 . -

为了进一步减少卡路里摄入，除非医生建议不要使用，否则请尝试用矿物油代替植物油。[24]

[kə'ruːzoʊ] ['sæləd]
CARUSO SALAD
卡鲁索 沙拉

卡鲁索沙拉

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['brəʊkən] ['aɪsbɜːg] ['letɪs]
2 cups broken iceberg lettuce
2 杯子 破碎的 冰山 莴苣

2 杯碎冰山生菜

½ [kʌp]['brəʊkən][bɪb] ['letɪs]
½ cup broken bib lettuce
½ 杯子 破碎的 围兜 莴苣

半杯碎生菜

½ [kʌp] ['ʃredɪd] [red] ['kæbɪdʒ]
½ cup shredded red cabbage
½ 杯子 碎 红色的 卷心菜

半杯切碎的红卷心菜

½ [griːn] ['pepə(r)] , ['slivə]
½ green pepper , slivered
½ 绿色的 胡椒 , 切片

半个青椒，切丝

[wʌn][ˌævə'kɑːdəʊ] , [slaɪst]
1 avocado , sliced
1 牛油果 , 切片

1个牛油果，切片

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri]
½ cup diced celery
½ 杯子 切丁 芹菜

半杯切丁芹菜

½ [kʌp] ['kærət] [kɜːrlz]
½ cup carrot curls
½ 杯子 胡萝卜 卷发

半杯胡萝卜卷

½ ['kjuːkʌmbə(r)] ([ʌn'piːld]) , [slaɪst]
½ cucumber (unpeeled) , sliced
½ 黄瓜 (未剥皮的) , 切片

半根黄瓜（无需去皮），切片

[ɪ'tæliən][ɔː(r)]['gɑːlɪk] ['dresɪŋ]
Italian or garlic dressing
意大利语 或者 蒜 敷料

意大利风味或蒜香沙拉酱

[fɔːr][tə'mɑːtəʊz] , ['kwɔːtəd]
4 tomatoes , quartered
4 西红柿 , 四分

个西红柿，切成四瓣

- [raɪp] ['ɒlɪvz]
12 ripe olives
- 成熟 橄榄

12颗成熟的橄榄

['sɛvən]['taɪni][ɪ'tæliən] ['pepəz]
7 tiny Italian peppers
7 微小的 意大利语 辣椒

7个意大利小辣椒

[pleɪs] ['aɪsbɜːg] [ænd; ənd][bɪb] ['letɪs] , [red] ['kæbɪdʒ] , [griːn] ['pepə(r)] , [ˌævə'kɑːdəʊ] , ['seləri] , ['kærət]
Place iceberg and bib lettuce , red cabbage , green pepper , avocado , celery , carrot
地方 冰山 和 围兜 莴苣 , 红色的 卷心菜 , 绿色的 胡椒 , 牛油果 , 芹菜 , 胡萝卜
[ænd; ənd]['kjuːkʌmbə(r)][ɪn]['sæləd] [bəʊl] .
and cucumber in salad bowl .
和 黄瓜 在 沙拉 碗 .

将卷心莴苣、奶油生菜、紫甘蓝、青椒、牛油果、芹菜、胡萝卜和黄瓜放入沙拉碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɒs] .

Add	dressing	and	toss	.
添加	敷料	和	折腾	.

加入沙拉酱拌匀。

[paɪl]['ɪntuː][sɪks][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]['sæləd] [bəʊlz] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [iːtʃ] [wɪð] [eit][tə'mɑːtəʊ] ['wedʒɪz] , [ˌtuː'tuː]

Pile	into	6	individual	salad	bowls	and	garnish	each	with	8	tomato	wedges	,	2
桩	进入	6	个人	沙拉	碗	和	装饰	每个	和	8	番茄	楔形	,	2

['ɒlɪvz] , [ˌtuː'tuː] ['pepəz] .

olives	,	2	peppers	.
橄榄	,	2	辣椒	.

将食材分别放入 6 个沙拉碗中，每个沙拉碗中用 8 瓣番茄、2 颗橄榄、2 个辣椒装饰。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [meɪn] [dɪʃ] [ˌeɪ diː 'diː][strɪps][ɒv; əv] [ˌmɒtsə'relə] [tʃiːz] , [ˌdʒuːlɪ'en][hæm] ,

For	a	luncheon	main	dish	add	strips	of	Mozzarella	cheese	,	julienne	ham	,
为了	一个	午餐	主要的	盘子	添加	条状物	的	马苏里拉奶酪	奶酪	,	朱莉安	火腿	,

['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd][hɑːd] - [kʊkt] [eg] .

chicken	,	and	hard	-	cooked	egg	.
鸡	,	和	难的	-	煮熟	蛋	.

午餐主菜可以加入马苏里拉奶酪条、火腿丝、鸡肉和煮鸡蛋。

[sɜːv] [wɪð] [klʌb] ['krækəz] , [spred] [wɪð] ['gɑːlɪk]['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['təʊstɪd] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət]

Serve	with	CLUB	CRACKERS	,	spread	with	garlic	butter	and	toasted	7	minutes	at
服务	和	俱乐部	饼干	,	传播	和	蒜	黄油	和	烤过的	7	分钟	在

350°

350°
350°

搭配俱乐部饼干，涂抹蒜蓉黄油，在350°F（约175°C）下烤7分钟。

[ef] .

F	.
F	.

F.

['kjuːkʌmbə(r)][ˌævə'kɑːdəʊ][məʊld]

CUCUMBER	AVOCADO	MOLD
黄瓜	牛油果	模具

黄瓜鳄梨模具

([jiːld] : - [sˈɜːvɪŋz])

(	Yield	:	12	Servings	)
(	屈服	:	-	份量	)

（份量：12人份）

[wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm]['dʒelətɪn]

1	package	lime	gelatin
1	包裹	酸橙	明胶

1 包青柠味明胶

1¾ [kʌps]['wɔːtə(r)]

1¾	cups	water
1¾	杯子	水

1¾ 杯水

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]

4	tablespoons	lemon	juice
4	汤匙	柠檬	汁

4汤匙柠檬汁

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	teaspoons	salt
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[wʌn]['kju:kʌmbə(r)]

1	cucumber
1	黄瓜

1根黄瓜

[ˌtu:'tu:][ˌævə'kɑ:dəʊz]

2	avocados
2	牛油果

2个牛油果

[wʌn][kæn; kən] [red] ['sæmən]

1	can	red	salmon
1	能	红色的	三文鱼

1罐红鲑鱼

[sɪks]['lemən]['slaɪsɪz]

6	lemon	slices
6	柠檬	切片

6片柠檬

[sɪks] ['rædɪʃ] [rəʊz] [bʌdz]

6	radish	rose	buds
6	萝卜	玫瑰	花蕾

6个萝卜玫瑰花蕾

['pɑ:sli]

parsley
香菜

香菜

1½ [kʌps] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ]

1½	cups	Russian	dressing
1½	杯子	俄语	敷料

1.5 杯俄罗斯沙拉酱

[bɔɪl]['wɔ:tə(r)] ; [ˌeɪ di: 'di:]['dʒelətɪn] , [stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Boil	water	;	add	gelatin	,	stir	until	dissolved	.
熬	水	;	添加	明胶	,	搅拌	直到	溶解	.

将水煮沸；加入明胶，搅拌至溶解。

[ˌeɪ di: 'di:]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][sɔ:lt] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['sɪrəpi] .

Add	lemon	juice	and	salt	;	chill	until	syrupy	.
添加	柠檬	汁	和	盐	;	寒意	直到	糖浆	.

加入柠檬汁和盐；冷藏至呈糖浆状。

[slaɪs]['kju:kʌmbə(r)][ænd; ənd][ˌævə'kɑ:dəʊ] .

Slice	cucumber	and	avocado	.
片	黄瓜	和	牛油果	.

将黄瓜和牛油果切片。

[rɪ'mu:v] [bəʊnz][ænd; ənd][skɪn][frɒm; frəm]['sæmən][ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntu:] [tʃʌŋks] .

Remove	bones	and	skin	from	salmon	and	break	into	chunks	.
消除	骨头	和	皮肤	从	三文鱼	和	休息	进入	块	.

将鲑鱼去骨去皮，切成块。

[ə'reɪndʒ] ['kju:kʌmbə(r)]['slaɪsɪz] [ˌəʊvə'læpɪŋ] [ə'raʊnd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [gri:zd] 1½ [ˌkju: 'ti:] . [rɪŋ] [məʊld] ;

Arrange	cucumber	slices	overlapping	around	bottom	of	greased	1½	qt	.	ring	mold	;
安排	黄瓜	切片	重叠	大约	底部	的	涂油	1½	qt	.	戒指	模具	;

将黄瓜片重叠地排列在涂有油脂的 1.5 夸脱环形模具的底部；

[pleɪs] [tʃʌŋks] [ɒv; əv] ['sæmən] ['əʊvə(r)] ['kjuːkʌmbə(r)] ; [ə'reɪndʒ] [ˌævə'kɑːdəʊ] [ɒn] [tɒp] ; [pɔː(r)] [kuːl] ['sɪrəpi]

place	**chunks**	**of**	**salmon**	**over**	**cucumber**	**;**	**arrange**	**avocado**	**on**	**top**	**;**	**pour**	**cool**	**syrupy**
地方	块	的	三文鱼	超过	黄瓜	;	安排	牛油果	在	顶部	;	倒	凉爽的	糖浆

['dʒelətɪn] ['əʊvə(r)] [ɔːl] .

gelatin	**over**	**all**	**.**
明胶	超过	全部	.

将三文鱼块放在黄瓜上；放上牛油果；淋上冰凉的糖浆状果冻。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl] [fɜːm] ; ['ʌn'məʊld] [ɒn] ['plætə(r)] .

Refrigerate	**until**	**firm**	**;**	**unmold**	**on**	**platter**	**.**
冷藏	直到	公司	;	脱模	在	拼盘	.

冷藏至凝固；脱模后放在盘子上。

[fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] ['dresɪŋ] ; [ə'reɪndʒ] ['lemən] ['slaɪsɪz] , ['rædɪʃ] ['rəʊzbʌd] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [ə'raʊnd]

Fill	**center**	**with**	**dressing**	**;**	**arrange**	**lemon**	**slices**	**,**	**radish**	**rosebuds**	**and**	**parsley**	**around**
充满	中心	和	敷料	;	安排	柠檬	切片	,	萝卜	玫瑰花蕾	和	香菜	大约

[məʊld] .

mold	**.**
模具	.

在模具中心填入酱汁；将柠檬片、萝卜玫瑰花蕾和欧芹摆放在模具周围。

[sɜːv] [wɪð] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] [t'ɒpt] [wɪð] [tʃiːz] , ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]

Serve	**with**	**SALTINE**	**CRACKERS**	**topped**	**with**	**cheese**	**,**	**sprinkled**	**with**	**paprika**
服务	和	苏打饼干	饼干	顶峰	和	奶酪	,	撒上	和	辣椒

[ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

and	**broiled**	**5**	**minutes**	**at**	**350°**
和	烤制	5	分钟	在	350°

搭配撒上奶酪、辣椒粉，在350°F（约175°C）烤箱烤5分钟的苏打饼干。

[ef] . -

F	**.**	**25**
F	.	-

F.25

['tʃɪkɪn] ['sæləd] [ɪn] ['ɒrɪndʒ] [kʌps]

CHICKEN	**SALAD**	**IN**	**ORANGE**	**CUPS**
鸡	沙拉	在	橙子	杯子

橙汁杯装鸡肉沙拉

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[θriː] [lɑːdʒ] ['ɒrɪndʒɪz]

3	**large**	**oranges**
3	大的	橙子

3个大橙子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃredɪd] ['tʃɪkɪn]

2	**cups**	**shredded**	**chicken**
2	杯子	碎	鸡

杯鸡丝

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]

½	**cup**	**chopped**	**celery**
½	杯子	切碎	芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]

2	**tablespoons**	**minced**	**onion**
2	汤匙	剁碎	洋葱

2汤匙切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['slivə] [raɪp] ['ɒlɪvz]
¼ cup slivered ripe olives
¼ 杯子 切片 成熟 橄榄

¼ 杯切片成熟橄榄

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ cup chopped pecans
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[wʌn] [lɑːdʒ] [bʌntʃ] ['wɔːtəkres]
1 large bunch watercress
1 大的 束 西洋菜

一大把西洋菜

⅓ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
⅓ cup mayonnaise
⅓ 杯子 蛋黄酱

三分之一杯蛋黄酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoons salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

⅓ [kʌp] [wɪpt] [kriːm]
⅓ cup whipped cream
⅓ 杯子 鞭打 奶油

三分之一杯鲜奶油

[sɪks] [raɪp] ['ɒlɪvz]
6 ripe olives
6 成熟 橄榄

6颗成熟的橄榄

[wʌn] [lɑːdʒ] [bʌntʃ] ['wɔːtəkres]
1 large bunch watercress
1 大的 束 西洋菜

一大把西洋菜

[wɒʃ] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hɑːf] ; [skuːp] [aʊt] [pʌlp] , [kiːp] [æz; əz] [həʊl] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ;
Wash oranges and cut in half ; scoop out pulp , keep as whole as possible ;
洗 橙子 和 切 在 一半 ; 舀 出去 纸浆 , 保持 作为 所有的 作为 可能的 ;
[ænd; ənd] [rɪ'zɜːv] [dʒuːs] .
and reserve juice .
和 预订 汁 .

将橙子洗净，切成两半；挖出果肉，尽量保持橙子完整；保留橙汁。

[kʌt] [pʌlp] ['ɪntuː] [kjuːbz] ; [kəm'baɪn] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , ['tʃɪkɪn] , ['seləri] , ['ɒlɪvz] , ['ʌnjən] [ænd; ənd]

Cut	**pulp**	**into**	**cubes**	**;**	**combine**	**with**	**orange**	**juice**	**,**	**chicken**	**,**	**celery**	**,**	**olives**	**,**	**onion**	**and**
切	纸浆	进入	立方体	;	结合	和	橙子	汁	,	鸡	,	芹菜	,	橄榄	,	洋葱	和

[nʌts] .

nuts	**.**
坚果	.

将果肉切成小块；与橙汁、鸡肉、芹菜、橄榄、洋葱和坚果混合。

[blend] [tə'geðə(r)] [ˌmeɪə'neɪz] , ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] .

Blend	**together**	**mayonnaise**	**,**	**seasoning**	**and**	**whipped**	**cream**	**.**
混合	一起	蛋黄酱	,	调料	和	鞭打	奶油	.

将蛋黄酱、调味料和鲜奶油混合在一起。

[kəm'baɪn] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ¾ ['dresɪŋ] .

Combine	**chicken**	**mixture**	**and**	**¾**	**dressing**	**.**
结合	鸡	混合物	和	¾	敷料	.

将鸡肉混合物和四分之三的调料混合。

[paɪl] ['sæləd] ['ɪntuː] ['ɒrɪndʒ] [ʃelz] .

Pile	**salad**	**into**	**orange**	**shells**	**.**
桩	沙拉	进入	橙子	贝壳	.

将沙拉盛入橙子壳中。

[pʊt] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [rɪ'meɪnɪŋ] ['dresɪŋ] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [raɪp] ['ɒlɪv]

Put	**spoonful**	**of**	**remaining**	**dressing**	**on**	**top**	**of**	**each**	**and**	**garnish**	**with**	**a**	**ripe**	**olive**
放	一勺	的	其余的	敷料	在	顶部	的	每个	和	装饰	和	一个	成熟	橄榄

.

:
.

在每道菜上放一勺剩余的酱汁，并用一颗成熟的橄榄装饰。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [bed] [ɒv; əv] ['wɔːtəkres] .

Place	**on**	**a**	**bed**	**of**	**watercress**	**.**
地方	在	一个	床	的	西洋菜	.

放在西洋菜上。

[sɜːv] [wɪð] [æn; ən] [ə'sɔːtmənt] [ɒv; əv] ['krækəz] : [klʌb] ['krækəz] , [taʊn] [haʊs] ['krækəz]

Serve	**with**	**an**	**assortment**	**of**	**crackers**	**:**	**CLUB**	**CRACKERS**	**,**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**
服务	和	一个	品种	的	饼干	:	俱乐部	饼干	,	镇	房子	饼干

[ænd; ənd] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] ,

and	**SALTINE**	**CRACKERS**	**,**
和	苏打饼干	饼干	,

搭配各种饼干食用：俱乐部饼干、城镇小屋饼干和咸饼干。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [iːtʃ] [biːn] [spred] [wɪð] ['dɪfrənt] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['təʊstɪd] .

which	**have**	**each**	**been**	**spread**	**with**	**different**	**cheeses**	**and**	**toasted**	**.**
哪个	有	每个	到过	传播	和	不同的	奶酪	和	烤过的	.

它们分别涂上了不同的奶酪并烤制而成。

[tuː; tə] [təʊst] , [pleɪs] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

To	**toast**	**,**	**place**	**on**	**cookie**	**sheet**	**and**	**bake**	**7**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
到	吐司	,	地方	在	曲奇饼	床单	和	烤	7	分钟	在	350°	F	.

烤制方法：放在烤盘上，以 350°F 烘烤 7 分钟。

[spaɪst] ['krænbəri] [hɑːts]

SPICED	**CRANBERRY**	**HEARTS**
加香料	蔓越莓	心

香料蔓越莓心

([jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**8**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	8	份量	)

（份量：8人份）

1½ [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
1½ cups hot water
1½ 杯子 热的 水

1.5 杯热水

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[fɔːr] [kləʊvz]
4 cloves
4 丁香

4瓣

[wʌn] [stɪk] ['sɪnəmən]
1 stick cinnamon
1 戳 肉桂

1根肉桂棒

[θriː] ['lemən] ['slaɪsɪz]
3 lemon slices
3 柠檬 切片

3片柠檬

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

½ [paʊnd] ['krænbəriz]
½ pound cranberries
½ 磅 蔓越莓

半磅蔓越莓

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[hiːt] ['wɔːtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [s'paɪsɪz] , ['lemən] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [diˈzɔlvz] ; [bɔɪl] [faɪv]
Heat water , sugar , spices , lemon slices , and salt until sugar dissolves ; boil 5
热 水 , 糖 , 香料 , 柠檬 切片 , 和 盐 直到 糖 溶解 ; 熬 5
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将水、糖、香料、柠檬片和盐加热至糖溶解；煮沸 5 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krænbəriz] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [bɔɪl] [ʌp] [θriː] ['mɪnɪts] .
Add cranberries and cook until they boil up 3 minutes .
添加 蔓越莓 和 厨师 直到 他们 熬 向上 3 分钟 .

加入蔓越莓，煮至沸腾，约3分钟。

[rɪ'muːv] ['lemən] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [stɪk] .
Remove lemon slices and cinnamon stick .
消除 柠檬 切片 和 肉桂 戳 .

取出柠檬片和肉桂棒。

[let] ['dʒelətɪn][stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][hɒt] ['krænbəriz] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Let	gelatin	stand	in	cold	water	5	minutes	;	add	to	hot	cranberries	,	mixing	well	.
让	明胶	站立	在	寒冷的	水	5	分钟	;	添加	到	热的	蔓越莓	,	混合	出色地	.

将明胶在冷水中浸泡 5 分钟；加入热蔓越莓中，搅拌均匀。

[let] [kuːl] ; [pɔː(r)]['ɪntuː] [griːzd] [hɑːt] - [ʃeɪpt] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz] .

Let	cool	;	pour	into	greased	heart	-	shaped	individual	molds	.
让	凉爽的	;	倒	进入	涂油	心	-	形状	个人	模具	.

冷却后，倒入抹了油的心形模具中。

['ʌn'məʊld][ɒn] ['letɪs] [liːf] [ænd; ənd][tɒp] [wɪð] [θɪnd] [ˌmeɪə'neɪz] .

Unmold	on	lettuce	leaf	and	top	with	thinned	mayonnaise	.
脱模	在	莴苣	叶子	和	顶部	和	变薄	蛋黄酱	.

将蛋糕脱模放在生菜叶上，淋上稀释过的蛋黄酱。

[sɜːv] [wɪð] [hɒt] , ['təʊstɪd] [klʌb] ['krækəz] [paɪld] [haɪ] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] .

Serve	with	hot	,	toasted	CLUB	CRACKERS	piled	high	with	Chicken	Salad	.
服务	和	热的	,	烤过的	俱乐部	饼干	堆积	高的	和	鸡	沙拉	.

配上热腾腾的烤饼干，上面堆满鸡肉沙拉即可享用。

[tuː; tə] [təʊst] ['krækəz] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°

To	toast	crackers	place	on	a	cookie	sheet	and	bake	7	minutes	at	350°
到	吐司	饼干	地方	在	一个	曲奇饼	床单	和	烤	7	分钟	在	350°

将饼干放在烤盘上，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 7 分钟，即可烤出金黄酥脆的饼干。

[ef] . -

F	.	26
F	.	-

F.26

[fruːt] ['plætə(r)]

FRUIT	PLATTER
水果	拼盘

水果拼盘

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	Yield	:	6	Servings	)
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[sɪks]['paɪnæp(ə)l] [stɪks]

6	pineapple	sticks
6	菠萝	棍子

6根菠萝棒

[sɪks][peə(r)] [hɑːvz]

6	pear	halves
6	梨	一半

6个半梨

[sɪks] [piːtʃ] [hɑːvz] , [slaɪst]

6	peach	halves	,	sliced
6	桃	一半	,	切片

6个桃子对半切开，切片

- ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['ɒrɪndʒɪz]

18	slices	of	oranges
-	切片	的	橙子

18片橙子

- ['greɪpfruːt] ['sekʃənz]

18	grapefruit	sections
-	柚子	部分

18瓣葡萄柚

- [plʌm] [hɑːvz]
12 plum halves
- 李子 一半

12个半个李子

[fɔːr][bəˈnɑːnəz]
4 bananas
4 香蕉

4根香蕉

[wʌn] [kʌp] ['melən] [bɔːlz]
1 cup melon balls
1 杯子 瓜 球

杯哈密瓜球

[wʌn][paɪnt] ['strɔːb(ə)riz]
1 pint strawberries
1 品脱 草莓

1品脱草莓

[sɪks] ['letɪs] [liːvz]
6 lettuce leaves
6 莴苣 树叶

6片生菜叶

[sɪks] ['bʌntʃɪz] ['pɑːsli]
6 bunches parsley
6 成捆 香菜

6束欧芹

[wʌn] [bʌntʃ] [waɪt] [greɪps]
1 bunch white grapes
1 束 白色的 葡萄

1串白葡萄

[juːz][æz; əz] [mʌtʃ] [freʃ] [fruːt][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Use as much fresh fruit as possible .
使用 作为 很多 新鲜的 水果 作为 可能的 .

尽可能多地使用新鲜水果。

[tuː; tə] [piːl] [ænd; ənd]['sekʃ(ə)n]['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['iːzəli] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
To peel and section oranges and grapefruit easily , cover with boiling water ;
到 果皮 和 部分 橙子 和 柚子 容易地 , 覆盖 和 沸腾 水 ;
[let][stænd] - ['mɪnɪts] ;
let stand 10 minutes ;
让 站立 - 分钟 ;

为了方便剥去橙子和葡萄柚的皮并切瓣，用沸水浸泡10分钟；

[piːl] , ['sekʃ(ə)n][ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] .
peel , section and refrigerate .
果皮 , 部分 和 冷藏 .

去皮、切块、冷藏。

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][bəˈnɑːnəz] , [piːl] , [kʌt] [ɪn][θriː]['iːkwəl] ['piːsɪz] ['krɒswaɪz] ; [dɪp][ɪn] [ˌmeɪəˈneɪz] ; [rəʊl][ɪn]
To prepare bananas , peel , cut in 3 equal pieces crosswise ; dip in mayonnaise ; roll in
到 准备 香蕉 , 果皮 , 切 在 3 平等的 件 横向 ; 蘸 在 蛋黄酱 ; 卷 在
[pɪŋk]['kəʊkənʌt] .
pink coconut .
粉色的 椰子 .

将香蕉去皮，横切成 3 等份；蘸上蛋黄酱；裹上粉红色椰蓉。

[prɪ'peə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] ['melən] [bɔ:lz] .

Prepare	**and**	**chill**	**melon**	**balls**	**.**
准备	和	寒意	瓜	球	.

准备好瓜球并冷藏。

[pleɪs] ['letɪs] [li:vz] [ɒn] [tʃɒp] [pleɪt] .

Place	**lettuce**	**leaves**	**on**	**chop**	**plate**	**.**
地方	莴苣	树叶	在	劈	盘子	.

将生菜叶放在切菜盘上。

[ə'reɪndʒ] [fru:t] [ə'raʊnd] ['aʊtə(r)] [edʒ] [ɒv; əv]['plætə(r)] , [bɪ'gɪnɪŋ] [wɪð] ['paɪnæp(ə)l] [stɪks] .

Arrange	**fruit**	**around**	**outer**	**edge**	**of**	**platter**	**,**	**beginning**	**with**	**pineapple**	**sticks**	**.**
安排	水果	大约	外	边缘	的	拼盘	,	开始	和	菠萝	棍子	.

将水果摆放在盘子的外缘，先放菠萝条。

[ɒn] [wʌn] [saɪd] [pleɪs] [slaɪst] ['pi:tʃɪz] ; [ɒn]['ʌðə(r)] , ['melən] [bɔ:lz] .

On	**one**	**side**	**place**	**sliced**	**peaches**	**;**	**on**	**other**	**,**	**melon**	**balls**	**.**
在	一	边	地方	切片	桃子	;	在	其他	,	瓜	球	.

一边放切好的桃子，另一边放哈密瓜球。

[nekst]['kəʊkənʌt] - [bə'nɑ:nəz] ; [ðen] [peə(r)] [hɑ:vz] ([tɪnt] [wɪð] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] ['ju:zɪŋ]['peɪstri] [brʌʃ]) .

Next	**coconut**	**-**	**bananas**	**;**	**then**	**pear**	**halves**	**(**	**tint**	**with**	**food**	**coloring**	**using**	**pastry**	**brush**	**)**	**.**
下一个	椰子	-	香蕉	;	然后	梨	一半	(	着色	和	食物	染色	使用	糕点	刷子	)	.

接下来是椰子香蕉；然后是梨子对半切开（用糕点刷蘸取食用色素染色）。

[nekst] [ə'reɪndʒ] [plʌm] [hɑ:vz] , [skɪn] [saɪd] [ʌp] [ænd; ənd] [dip] [ɪn] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

Next	**arrange**	**plum**	**halves**	**,**	**skin**	**side**	**up**	**and**	**dipped**	**in**	**powdered**	**sugar**	**.**
下一个	安排	李子	一半	,	皮肤	边	向上	和	浸入	在	粉末状	糖	.

接下来，将李子对半切开，果皮朝上，蘸上糖粉摆放好。

[ðen] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz] , [ˌəʊvə'læpɪŋ] [ɪn] [ɑ:'tɪstɪk] [rəʊz] ; [nekst] ['greɪpfru:t] ['sekʃənz] ; ['faɪnəli][ə; eɪ]

Then	**orange**	**slices**	**,**	**overlapping**	**in**	**artistic**	**rows**	**;**	**next**	**grapefruit**	**sections**	**;**	**finally**	**a**
然后	橙子	切片	,	重叠	在	艺术	行	;	下一个	柚子	部分	;	最后	一个

[maʊnd] [ɒv; əv] ['strɔ:b(ə)riz] [wɪð] [stemz] .

mound	**of**	**strawberries**	**with**	**stems**	**.**
冢	的	草莓	和	茎	.

然后是层层叠叠、排列成艺术感十足的橙片；接着是葡萄柚瓣；最后是一堆带梗的草莓。

[naʊ] ['sɜ:k(ə)l][ɪz] [kəm'pli:t] .

Now	**circle**	**is**	**complete**	**.**
现在	圆圈	是	完全的	.

现在循环完成了。

[ɪn]['sentə(r)] , [pleɪs] [bəʊl] [fɪld] [wɪð] [fru:t] ['sæləd] ['dresɪŋ] ([si:] [bɪ'ləʊ]) .

In	**center**	**,**	**place**	**bowl**	**filled**	**with**	**Fruit**	**Salad**	**Dressing**	**(**	**see**	**below**	**)**	**.**
在	中心	,	地方	碗	已填	和	水果	沙拉	敷料	(	看	以下	)	.

在中央放置一碗水果沙拉酱（见下图）。

['gɑ:nɪʃ] [wɪð] ['taɪni] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] - ['kəʊtɪd] [greɪps] [ænd; ənd] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑ:sli] .

Garnish	**with**	**tiny**	**bunches**	**of**	**sugar**	**-**	**coated**	**grapes**	**and**	**sprigs**	**of**	**parsley**	**.**
装饰	和	微小的	成捆	的	糖	-	涂层	葡萄	和	枝条	的	香菜	.

用几串裹着糖霜的葡萄和几枝欧芹装饰。

[sɜ:v] [wɪð] [taʊn] [haʊs] ['krækəz] [spred] [wɪð] [blu:] [tʃi:z] [ænd; ənd] [brɔɪld] [faɪv] ['mɪnɪts]

Serve	**with**	**TOWN**	**HOUSE**	**CRACKERS**	**spread**	**with**	**Blue**	**cheese**	**and**	**broiled**	**5**	**minutes**
服务	和	镇	房子	饼干	传播	和	蓝色的	奶酪	和	烤制	5	分钟

[æt; ət] 350°

at	**350°**
在	350°

搭配涂抹了蓝纹奶酪的TOWN HOUSE饼干，在350°F（约175°C）下烤5分钟即可食用。

[ef] . [ə; eɪ] ['lʌntʃən] ['pɑːti] [dɪʃ] [wɪð] [aɪ] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪt] [ə'piːl] .

F	.	A	luncheon	party	dish	with	eye	and	appetite	appeal	.
F	.	一个	午餐	派对	盘子	和	眼睛	和	食欲	上诉	.

F. 一道色香味俱佳的午餐聚会菜肴。

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]

FRUIT	SALAD	DRESSING
水果	沙拉	敷料

水果沙拉酱

([jiːld] : 1½ [kʌps])

(	Yield	:	1½	Cups	)
(	屈服	:	1½	杯子	)

(产量：1.5 杯)

[wʌn] [kʌp] ['saʊə(r)] [kriːm]

1	cup	sour	cream
1	杯子	酸的	奶油

杯酸奶油

¼ [kʌp] ['hʌni]

¼	cup	honey
¼	杯子	蜂蜜

¼ 杯蜂蜜

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

3	tablespoons	orange	juice
3	汤匙	橙子	汁

3汤匙橙汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [piːl]

2	teaspoons	grated	orange	peel
2	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

2茶匙磨碎的橙皮

[blend] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Blend	all	ingredients	together	and	refrigerate	several	hours	before	serving	.
混合	全部	原料	一起	和	冷藏	一些	小时	前	服务	.

将所有食材混合均匀，放入冰箱冷藏数小时后再食用。

['stændɪŋ] [ɪm'pruːvz] ['fleɪvə(r)] .

Standing	improves	flavor	.
常设	改善	味道	.

静置能提升风味。

[dɪ'lɪʃəs] [fɔː(r); fə(r)] [waɪd] [və'raɪəti] [ɒv; əv] [fruːt] ['sæləʊdz] . -

Delicious	for	wide	variety	of	fruit	salads	.	27
可口的	为了	宽的	种类	的	水果	沙拉	.	-

非常适合搭配各种水果沙拉。27

[paɪz] [ə; eɪ] ['plenti]

Pies	A	Plenty
馅饼	一个	很多

馅饼多多

[ə'lædɪnz] ['æp(ə)l] [paɪ]
ALADDIN'S **APPLE** **PIE**
阿拉丁的 苹果 馅饼

阿拉丁的苹果派

([ji:ld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] [tɒp] ['peɪstri]
1 **unbaked** **pie** **shell** **and** **top** **pastry**
1 未烘焙的 馅饼 壳 和 顶部 糕点

1个未烘焙的派皮和派面皮

- [taʊn] [haʊs] ['krækəz]
24 **TOWN** **HOUSE** **CRACKERS**
- 镇 房子 饼干

24 联排别墅饼干

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv] ['tɑ:tə(r)]
2 **teaspoons** **cream** **of** **tartar**
2 茶匙 奶油 的 鞑靼

2茶匙塔塔粉

1½ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
1½ **teaspoons** **nutmeg**
1½ 茶匙 肉豆蔻

1½茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [kri:m] [ɒv; əv] ['tɑ:tə(r)] ; [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Combine **sugar** **,** **water** **and** **cream** **of** **tartar** **;** **bring** **to** **a** **boil** **.**
结合 糖 , 水 和 奶油 的 鞑靼 ; 带来 到 一个 熬 .

将糖、水和塔塔粉混合；煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] ['krækəz] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] .

Add	**whole**	**crackers**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**.**
添加	所有的	饼干	,	柠檬	汁	和	果皮	.

加入整块饼干、柠檬汁和柠檬皮。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ; [duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] .

Cook	**slowly**	**for**	**10**	**minutes**	**;**	**do**	**not**	**stir**	**.**
厨师	缓慢地	为了	-	分钟	;	做	不是	搅拌	.

小火慢煮 10 分钟，不要搅拌。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [paɪ] [ʃel] ;

Pour	**into**	**unbaked**	**9**	**'**	**pie**	**shell**	**;**
倒	进入	未烘焙的	9	-	馅饼	壳	;

倒入未烘烤的9英寸派皮中；

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] ([kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts]) .

sprinkle	**with**	**the**	**nutmeg**	**and**	**cinnamon**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**(**	**cut**	**into**	**bits**	**)**	**.**
撒	和	这	肉豆蔻	和	肉桂	和	点	和	黄油	(	切	进入	比特	)	.

撒上肉豆蔻和肉桂粉，再点缀上切成小块的黄油。

[kʌt] [dɪ'zaɪn] [ɪn] [ʌn'beɪkt] [tɒp] [krʌst] ([tuː; tə] [ə'laʊ] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp]) ; [pleɪs] ['əʊvə(r)] ['fɪlɪŋ] ;

Cut	**design**	**in**	**unbaked**	**top**	**crust**	**(**	**to**	**allow**	**steam**	**to**	**escape**	**)**	**;**	**place**	**over**	**filling**	**;**
切	设计	在	未烘焙的	顶部	地壳	(	到	允许	蒸汽	到	逃脱	)	;	地方	超过	填充	;

在未烘烤的饼皮上划出图案（以便蒸汽逸出）；盖在馅料上；

[fluːt] ['edʒɪz] , ['siːlɪŋ] [tə'geðə(r)] .

flute	**edges**	**,**	**sealing**	**together**	**.**
长笛	边缘	,	密封	一起	.

槽口边缘密封在一起。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] 400° [ef] . ([ˌpriː'hiːtɪd]) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**40**	**minutes**	**in**	**a**	**400°**	**F**	**.**	**(**	**preheated**	**)**	**oven**	**.**
烤	-	分钟	在	一个	400°	F	.	(	预热	)	烤箱	.

在预热至华氏400度的烤箱中烘烤40分钟。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [krʌst] [ɪz] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .

Be	**sure**	**crust**	**is**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
是	当然	地壳	是	一个	金的	棕色的	.

务必将饼皮烤至金黄色。

[kuːl] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Cool	**and**	**serve**	**.**
凉爽的	和	服务	.

冷却后即可食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] “ [meɪk] [bɪ'liːv] ” ['æp(ə)l] [paɪ] [ænd; ənd] [rɪ'kwaɪəz] [nəʊ] ['æplz] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .

This	**is**	**a**	**“**	**make**	**believe**	**”**	**apple**	**pie**	**and**	**requires**	**no**	**apples**	**to**	**prepare**	**it**	**.**
这	是	一个	“	制作	相信	”	苹果	馅饼	和	需要	不	苹果	到	准备	它	.

这是一个“虚构的”苹果派，制作过程中不需要任何苹果。

[bʌt; bət] , [laɪk] [ə; eɪ] ['regjələ(r)] ['æp(ə)l] [paɪ] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [wɪð] [ə; eɪ] [wedʒ] [ɒv; əv] [tʃiːz] [ɔː(r)] [aɪs]

But	**,**	**like**	**a**	**regular**	**apple**	**pie**	**,**	**it**	**is**	**delicious**	**with**	**a**	**wedge**	**of**	**cheese**	**or**	**ice**
但	,	喜欢	一个	常规的	苹果	馅饼	,	它	是	可口的	和	一个	楔	的	奶酪	或者	冰

[kriːm] .

cream	**.**
奶油	.

但是，就像普通的苹果派一样，配上一块奶酪或冰淇淋就非常美味了。

['nevə(r)] - [feɪl] [paɪ] [krʌst]

NEVER	**-**	**FAIL**	**PIE**	**CRUST**
绝不	-	失败	馅饼	地壳

永不失败的派皮

([jiːld] : [θriː] [naɪn] - [krʌsts])
(Yield : Three 9 - Crusts)
(屈服 : 三 9 - 外壳)

（成品：三个9英寸饼皮）

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted flour
3 杯子 筛过的 面粉

3杯过筛面粉

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift together flour and salt .
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[skɔːld] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['wɪpɪŋ] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Scald milk and add shortening , whipping until creamy .
烫伤 牛奶 和 添加 缩短 , 鞭打 直到 奶油状 .

将牛奶烫热，加入起酥油，搅打至浓稠顺滑。

[wɜːk] [ɪn] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Work in dry ingredients .
工作 在 干燥 原料 .

加入干料。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['rəʊlɪŋ] [aʊt] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Chill in refrigerator before rolling out on floured board .
寒意 在 冰箱 前 滚动 出去 在 撒了面粉 木板 .

放入冰箱冷藏后，再放在撒了面粉的案板上擀开。

[kiːps] [wel] [fɔː(r); fə(r)] [deɪz] , [səʊ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ʌp] [ɪn] [əd'vɑːns] .
Keeps well for days , so may be made up in advance .
保持 出色地 为了 天 , 所以 可能 是 制成 向上 在 进步 .

可以保存数日，因此可以提前做好。

[paɪ] [ænd; ənd] ['kʊki] [dəʊ] , [rəʊld] [ɒn] [wækst] ['peɪpə(r)] , [ɪz] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['seɪfli] [træns'fɜːd]
PIE AND COOKIE DOUGH , rolled on waxed paper , is easily and safely transferred
馅饼 和 曲奇饼 面团 , 滚动 在 打蜡 纸 , 是 容易地 和 安全 转移
[frɒm; frəm] ['teɪb(ə)l] [tuː; tə] [pæn] . -
from table to pan . 28
从 桌子 到 平底锅 . -

将馅饼和曲奇面团擀在蜡纸上，可以轻松安全地从桌面转移到烤盘上。28

[blæk] ['bɒtəm] [mɪnt] [paɪ]
BLACK BOTTOM MINT PIE
黑色的 底部 薄荷 馅饼

黑底薄荷派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [krʌst]
1 9 ' COCOANUT CHOCOLATE CRUST
1 9 - 椰子 巧克力 地壳

1 9英寸椰子巧克力脆皮

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[sɪks] ['aʊnsɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət]
6 ounces semi - sweet chocolate
6 盎司 半 - 甜的 巧克力

6盎司半甜巧克力

[wʌn] [eg] ， ['sepəreɪtɪd]
1 egg , separated
1 蛋 , 分开

个鸡蛋，蛋黄和蛋白分开

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
1 tablespoon cornstarch
1 汤匙 玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

[wʌn] ['pækɪdʒ] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ]
1 package vanilla pudding
1 包裹 香草 布丁

包香草布丁

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm]
1 cup heavy cream
1 杯子 重的 奶油

杯浓奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[griːn] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
green food coloring
绿色的 食物 染色

绿色食用色素

[ɔɪl] [ɒv; əv] [mɪnt] ['fleɪvərɪŋ]
oil of mint flavoring
油 的 薄荷 调味

薄荷油调味剂

¼ [kʌp] ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊki] [krʌmz]
¼ cup COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE crumbs
¼ 杯子 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 面包屑

¼ 杯椰子巧克力曲奇饼干碎

[pʊt] [mɪlk] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['tʃɒklət] [ɪz]

Put	**milk**	**and**	**chocolate**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**and**	**heat**	**until**	**chocolate**	**is**
放	牛奶	和	巧克力	在	顶部	的	双倍的	锅炉	和	热	直到	巧克力	是

['meltɪd] .

melted	**.**
融化	.

将牛奶和巧克力放入双层蒸锅的上层，加热至巧克力融化。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] ['kɔːnstɑːtʃ] ; ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɒt] [mɪlk] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] .

Combine	**egg**	**yolk**	**and**	**cornstarch**	**;**	**gradually**	**add**	**to**	**hot**	**milk**	**and**	**chocolate**	**.**
结合	蛋	蛋黄	和	玉米淀粉	;	逐步地	添加	到	热的	牛奶	和	巧克力	.

将蛋黄和玉米淀粉混合；逐渐加入热牛奶和巧克力中。

['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] , [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Stirring	**vigorously**	**,**	**continue**	**to**	**cook**	**until**	**thickened**	**,**	**about**	**20**	**minutes**	**.**
搅拌	大力	,	继续	到	厨师	直到	增稠	,	关于	-	分钟	.

用力搅拌，继续煮至浓稠，约20分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .

Remove	**from**	**heat**	**and**	**let**	**cool**	**.**
消除	从	热	和	让	凉爽的	.

离火，放凉。

[kʊk] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [də'rekʃ(ə)nz] [ɒn] [ðə; ði] ['pækɪdʒ] .

Cook	**vanilla**	**pudding**	**according**	**to**	**directions**	**on**	**the**	**package**	**.**
厨师	香草	布丁	根据	到	方向	在	这	包裹	.

按照包装上的说明烹制香草布丁。

[set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .

Set	**aside**	**to**	**cool**	**.**
放	旁边	到	凉爽的	.

放在一旁冷却。

[spred] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [krʌst] .

Spread	**chocolate**	**mixture**	**over**	**bottom**	**of**	**the**	**COCOANUT**	**CHOCOLATE**	**CRUST**	**.**
传播	巧克力	混合物	超过	底部	的	这	椰子	巧克力	地壳	.

将巧克力混合物涂抹在椰子巧克力饼底上。

[wen] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [kuːl] , [fəʊld] [ɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .

When	**pudding**	**is**	**cool**	**,**	**fold**	**in**	**beaten**	**egg**	**white**	**and**	**pour**	**over**	**chocolate**	**mixture**	**.**
什么时候	布丁	是	凉爽的	,	折叠	在	被打败	蛋	白色的	和	倒	超过	巧克力	混合物	.

布丁冷却后，拌入打发的蛋白，然后淋在巧克力混合物上。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [stɪf] ;

Whip	**cream**	**until**	**stiff**	**;**
鞭	奶油	直到	僵硬的	;

将奶油打发至硬性发泡；

[ˌeɪ diː 'diː] [faɪv] [drɒps] [ɔɪl] [ɒv; əv] [mɪnt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [tɜːn] [kriːm] ['ɪntuː]

add	**5**	**drops**	**oil**	**of**	**mint**	**flavoring**	**and**	**enough**	**coloring**	**to**	**turn**	**cream**	**into**
添加	5	滴	油	的	薄荷	调味	和	足够的	染色	到	转动	奶油	进入

[ə; eɪ] ['pliːzɪŋ] [ʃeɪd] [ɒv; əv] [griːn] .

a	**pleasing**	**shade**	**of**	**green**	**.**
一个	令人愉悦	阴影	的	绿色的	.

加入 5 滴薄荷香精油和适量色素，使奶油变成令人愉悦的绿色。

['grædʒuəli] [fəʊld] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] .

Gradually	**fold**	**in**	**sugar**	**.**
逐步地	折叠	在	糖	.

慢慢拌入糖。

[paɪl] [haɪ] [ɒn][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][tɒp] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊki]
Pile high on the pie and sprinkle top with COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE
桩 高的 在 这 馅饼 和 撒 顶部 和 椰子 巧克力 降低 曲奇饼
[krʌmz] .
crumbs .
面包屑 .

在派上堆满馅料，并在顶部撒上椰子巧克力曲奇碎屑。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Refrigerate 2 to 4 hours before serving .
冷藏 2 到 4 小时 前 服务 .

冷藏2至4小时后再食用。

['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [krʌst]
COCOANUT CHOCOLATE CRUST
椰子 巧克力 地壳

椰子巧克力脆皮

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(Yield : 9 ' Pie Crust)
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊki] [krʌmz]
2 cups COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIE crumbs
2 杯子 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 面包屑

2 杯椰子巧克力曲奇饼干碎

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
5 tablespoons butter or margarine
5 汤匙 黄油 或者 人造黄油

5汤匙黄油或人造黄油

[prɪ'peə(r)][ˌtuː'tuː] [kʌps] [faɪn] [krʌmz] [frɒm; frəm] ['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊkiz] .
Prepare 2 cups fine crumbs from COCOANUT CHOCOLATE DROP COOKIES .
准备 2 杯子 美好的 面包屑 从 椰子 巧克力 降低 曲奇饼 .

将椰子巧克力曲奇饼干碾成 2 杯细碎饼干屑。

[hæv; həv]['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] [ruːm] ['temprətʃə(r)] , [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ə; eɪ] [fɔːk] , [mɪks] [wɪð] ['kʊki]
Have butter or margarine room temperature , and using a fork , mix with cookie
有 黄油 或者 人造黄油 房间 温度 , 和 使用 一个 叉 , 混合 和 曲奇饼
[krʌmz] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
crumbs until crumbly .
面包屑 直到 易碎的 .

将黄油或人造黄油置于室温，用叉子将其与饼干碎混合，直至呈碎屑状。

[juːz] [bæk] [ɒv; əv] [spuːn] [tuː; tə] [pres] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ['fɜːmli] [tuː; tə][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] ['bɒtəm]
Use back of spoon to press this mixture firmly to the sides and bottom
使用 后退 的 勺子 到 按 这 混合物 牢牢 到 这 侧面 和 底部
[ɒv; əv][ə; eɪ][naɪn] - [paɪ] [pleɪt] .
of a 9 ' pie plate .
的 一个 9 - 馅饼 盘子 .

用勺子背面将混合物紧紧压在 9 英寸派盘的侧面和底部。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [rɪm][æt; ət][tɒp][ɒv; əv] [krʌst] .
Be sure to make a shallow rim at top of crust .
是 当然 到 制作 一个 浅的 轮缘 在 顶部 的 地壳 .

一定要在饼皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . [kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['fɪlɪŋ] .
Bake 5 minutes at 375° F . Cool before filling .
烤 5 分钟 在 375° F . 凉爽的 前 填充 .

以 375°F 烘烤 5 分钟。冷却后再进行填充。

['kʊki] - [en] - ['krækə(r)] [krʌsts] [ɪn] [ðɪs] ['tʃæptə(r)][ɑ:(r); ə(r)][aɪ'di:əl][fɔ:(r); fə(r)] [kri:m] ['fɪlɪŋz] .

COOKIE	'	N	'	CRACKER	CRUSTS	in	this	chapter	are	ideal	for	cream	fillings	.
曲奇饼	-	N	-	饼干	外壳	在	这	章	是	理想的	为了	奶油	填充物	.

本章中的饼干底非常适合搭配奶油馅料。

[traɪ] ['lemən] [mə'ræŋ] [ɪn] ['dʒɪndʒə(r)] ['wɔ:lnʌt] [krʌst] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] ['ʃɪfɒn] [ɪn] ['kəʊkəˌnʌt]

Try	lemon	meringue	in	GINGER	WALNUT	CRUST	and	chocolate	chiffon	in	COCOANUT
尝试	柠檬	蛋白酥皮	在	姜	核桃	地壳	和	巧克力	薄纱	在	椰子

['tʃɒklət] . -

CHOCOLATE	.	29
巧克力	.	-

试试姜味核桃酥皮配柠檬蛋白酥皮，以及椰子巧克力蛋糕配巧克力戚风蛋糕。29

['pi:kən] [paɪ]

PECAN	PIE
胡桃	馅饼

山核桃派

([ji:ld] : [naɪn] - [paɪ])

(	Yield	:	9	'	Pie	)
(	屈服	:	9	-	馅饼	)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['kærəmel] ['krækə(r)] [krʌst]

1	9	'	CARAMEL	CRACKER	CRUST
1	9	-	焦糖	饼干	地壳

1 9英寸焦糖饼干底

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

½ [kʌp] ['kɔ:nstɑ:tʃ]

½	cup	cornstarch
½	杯子	玉米淀粉

半杯玉米淀粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtə(r)]

3	tablespoons	butter
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] [dɑ:k] [kɔ:n] ['sɪrəp]

1½	cups	dark	corn	syrup
1½	杯子	黑暗的	玉米	糖浆

1.5 杯深色玉米糖浆

⅔ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

⅔	cup	water
⅔	杯子	水

⅔ 杯水

[wʌn] [kʌp] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
1 **cup** **pecans**
1 杯子 山核桃

杯山核桃

[wʌn] [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
1 **cup** **whipping** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[blend] [ˈʃʊgə(r)] , [ˈkɔːnstɑːtʃ] , [sɔːlt] , [ˈbʌtə(r)] , [egz] [ænd; ənd] [ˈsɪrəp] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈwɔːtə(r)] , [kʊk] ,
Blend **sugar** **,** **cornstarch** **,** **salt** **,** **butter** **,** **eggs** **and** **syrup** **;** **add** **water** **,** **cook** **,**
混合 糖 , 玉米淀粉 , 盐 , 黄油 , 鸡蛋 和 糖浆 ; 添加 水 , 厨师 ,
[ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] [θɪk] .
stirring **constantly** **until** **thick** **.**
搅拌 不断地 直到 厚的 .

将糖、玉米淀粉、盐、黄油、鸡蛋和糖浆混合；加水，不断搅拌烹煮至浓稠。

[biːt] [waɪl] [ˈkʊkɪŋ] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [nʌts] ; [let] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] .
Beat **while** **cooking** **5** **minutes** **longer** **;** **add** **nuts** **;** **let** **boil** **up** **once** **.**
打 尽管 烹饪 5 分钟 更长 ; 添加 坚果 ; 让 熬 向上 一次 .

边搅拌边煮5分钟；加入坚果；煮沸一次。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ˈkærəmel] [ˈkrækə(r)] [krʌst] ; [rɪˈfrɪdʒəreɪt] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] [ˈaʊəz] .
Pour **into** **CARAMEL** **CRACKER** **CRUST** **;** **refrigerate** **4** **to** **6** **hours** **.**
倒 进入 焦糖 饼干 地壳 ; 冷藏 4 到 6 小时 .

倒入焦糖饼干底；冷藏 4 至 6 小时。

[ˈdekəreɪt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [ˈpiːkən] [hɑːvz] .
Decorate **with** **whipped** **cream** **and** **pecan** **halves** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 和 胡桃 一半 .

用鲜奶油和半颗山核桃装饰。

[ˈkærəmel] [ˈkrækə(r)] [krʌst]
CARAMEL **CRACKER** **CRUST**
焦糖 饼干 地壳

焦糖饼干底

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(Yield : 9 ' Pie Crust)
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

1½ [kʌps] [sɔːlˈtiːn; sɒlˈtiːn] [ˈkrækə(r)] [krʌmz]
1½ **cups** **SALTINE** **CRACKER** **crumbs**
1½ 杯子 苏打饼干 饼干 面包屑

1.5 杯苏打饼干碎

½ [kʌp] [dɑːk] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)]
½ **cup** **dark** **brown** **sugar**
½ 杯子 黑暗的 棕色的 糖

半杯红糖

½ [kʌp] [graʊnd] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ **cup** **ground** **pecans**
½ 杯子 地面 山核桃

半杯磨碎的山核桃

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]

½	cup	butter	or	margarine
½	杯子	黄油	或者	人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [nʌts] .

Combine	SALTINE	CRACKER	CRUMBS	,	sugar	and	nuts	.
结合	苏打饼干	饼干	面包屑	,	糖	和	坚果	.

将咸饼干碎、糖和坚果混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɒft] ['bʌtə(r)] ; ['juːzɪŋ] [fɔːk] , [blend] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .

Add	soft	butter	;	using	fork	,	blend	until	crumbly	.
添加	柔软的	黄油	;	使用	叉	,	混合	直到	易碎的	.

加入软化的黄油；用叉子搅拌至呈碎屑状。

[pres] [ə'genst] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [naɪn] - [paɪ] [pleɪt] ; [meɪk] ['ʃæləʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [krʌst] .

Press	against	sides	and	bottom	of	9	'	pie	plate	;	make	shallow	rim	at	top	of	crust	.
按	反对	侧面	和	底部	的	9	-	馅饼	盘子	;	制作	浅的	轮缘	在	顶部	的	地壳	.

将面皮压紧在 9 英寸派盘的侧面和底部；在派皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . -

Bake	5	minutes	at	375°	F	.	30
烤	5	分钟	在	375°	F	.	-

以 375°F 烘烤 5 分钟。30

['rɑːzbəri] ['pɑːfeɪ] [paɪ]

RASPBERRY	PARFAIT	PIE
覆盆子	芭菲	馅饼

覆盆子冻糕派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])

(	Yield	:	9	'	Pie	)
(	屈服	:	9	-	馅饼	)

（成品：9英寸派）

[wʌn] [naɪn] - ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst]

1	9	'	GRAHAM	CRACKER	CRUST
1	9	-	格雷厄姆	饼干	地壳

1 9英寸全麦饼干底

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['frəʊz(ə)n] [red] [ɔː(r)] [blæk] ['rɑːzbəriz]

1	package	frozen	red	or	black	raspberries
1	包裹	冷冻	红色的	或者	黑色的	覆盆子

包冷冻红树莓或黑树莓

1¼ [kʌps] ['lɪkwɪd]

1¼	cups	liquid
1¼	杯子	液体

1¼ 杯液体

[wʌn] [paɪnt] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm]

1	pint	vanilla	ice	cream
1	品脱	香草	冰	奶油

1品脱香草冰淇淋

½ [paɪnt] ([wʌn] [kʌp]) ['wɪpɪŋ] [kriːm]

½	pint	(	1	cup	)	whipping	cream
½	品脱	(	1	杯子	)	鞭打	奶油

半品脱（1 杯）鲜奶油

[wʌn] ['pækɪdʒ] [red] [ɔː(r)] [blæk] ['rɑːzbəri] ['dʒelətɪn]
1 package red or black raspberry gelatin
1 包裹 红色的 或者 黑色的 覆盆子 明胶

包红树莓或黑树莓果冻

[let] ['beriz] [θɔːt] ; [dreɪn] [dʒuːs] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .
Let berries thaw ; drain juice into measuring cup .
让 浆果 解冻 ; 流走 汁 进入 测量 杯子 .

让浆果解冻；将汁液倒入量杯中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] 1¼ [kʌps] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Add water to make 1¼ cups ; heat to boiling .
添加 水 到 制作 1¼ 杯子 ; 热 到 沸腾 .

加水至 1¼ 杯；加热至沸腾。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['dʒelətɪn] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Pour over gelatin ; stir until dissolved .
倒 超过 明胶 ; 搅拌 直到 溶解 .

倒入明胶；搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] [aɪs] [kriːm] ; [wɪp] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Add ice cream ; whip until melted .
添加 冰 奶油 ; 鞭 直到 融化 .

加入冰淇淋；搅拌至融化。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [nɒt] [set] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Chill until thick , not set (about 20 minutes) .
寒意 直到 厚的 , 不是 放 (关于 - 分钟) .

冷藏至浓稠但未凝固（约 20 分钟）。

[ðen] , [fəʊld] [ɪn] ['beriz] [rɪ'zɜːvɪŋ] [sʌm; səm] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃ] .
Then , fold in berries reserving some for garnish .
然后 , 折叠 在 浆果 预订 一些 为了 装饰 .

然后拌入浆果，留一些作装饰。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Pour into GRAHAM CRACKER CRUST ; refrigerate until firm .
倒 进入 格雷厄姆 饼干 地壳 ; 冷藏 直到 公司 .

倒入全麦饼干底中；冷藏至凝固。

['dekəreɪt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['beriz] .
Decorate with whipped cream and berries .
装饰 和 鞭打 奶油 和 浆果 .

用鲜奶油和浆果装饰。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Return to refrigerator .
返回 到 冰箱 .

放回冰箱。

['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst]
GRAHAM CRACKER CRUST
格雷厄姆 饼干 地壳

全麦饼干底

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(Yield : 9 ' Pie Crust)
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

1¾ [kʌps] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]
1¾ cups GRAHAM CRACKER crumbs
1¾ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

1¾ 杯全麦饼干碎

¼ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup granulated sugar
¼ 杯子 颗粒状 糖

¼ 杯砂糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌmɑːdʒə'riːn] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)]
5 tablespoons margarine or butter
5 汤匙 人造黄油 或者 黄油

5汤匙人造黄油或黄油

[kəm'baɪn] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Combine GRAHAM CRACKER crumbs and sugar .
结合 格雷厄姆 饼干 面包屑 和 糖 .

将全麦饼干碎和糖混合。

['juːzɪŋ] [fɔːk] , [wɜːk] [ɪn] [sɒft] ['bʌtə(r)] ; [blend] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .
Using fork , work in soft butter ; blend until crumbly .
使用 叉 , 工作 在 柔软的 黄油 ; 混合 直到 易碎的 .

用叉子将软化的黄油拌入面粉中；搅拌至呈碎屑状。

[pres] ['fɜːmli] [tuː; tə] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [naɪn] - [paɪ] [pleɪt] ; [meɪk] ['ʃæləʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɒp]
Press firmly to sides and bottom of 9 ' pie plate ; make shallow rim at top
按 牢牢 到 侧面 和 底部 的 9 - 馅饼 盘子 ; 制作 浅的 轮缘 在 顶部
[ɒv; əv] [krʌst] .
of crust .
的 地壳 .

将面皮用力按压到 9 英寸派盘的侧面和底部；在派皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] ['sɛvən] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . -
Bake 7 minutes at 375° F . 31
烤 7 分钟 在 375° F . -

在 375°F 下烘烤 7 分钟。31

['pʌmpkɪn] ['ʃɪfɒn] [paɪ]
PUMPKIN CHIFFON PIE
南瓜 薄纱 馅饼

南瓜戚风派

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ])
(Yield : 9 ' Pie)
(屈服 : 9 - 馅饼)

（成品：9英寸派）

[wʌn][naɪn] - ['dʒɪndʒə(r)] ['wɔːlnʌt] [krʌst]
1 9 ' GINGER WALNUT CRUST
1 9 - 姜 核桃 地壳

1 9英寸姜味核桃酥皮

¾ [kʌp] [kʊkt] ['pʌmpkɪn]
¾ cup cooked pumpkin
¾ 杯子 煮熟 南瓜

¾ 杯熟南瓜

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
¼ teaspoon ginger
¼ 茶匙 姜

¼茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['dʒelətɪn]
1½ tablespoons gelatin
1½ 汤匙 明胶

1.5汤匙明胶

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [kuːl] ['wɔːtə(r)]
5 tablespoons cool water
5 汤匙 凉爽的 水

5汤匙凉水

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[kəm'baɪn] ['pʌmpkɪn] , [eg] [jəʊk] , ⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [mɪlk] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
Combine pumpkin , egg yolks , ⅓ cup sugar , milk and spices .
结合 南瓜 , 蛋 蛋黄 , ⅓ 杯子 糖 , 牛奶 和 香料 .

将南瓜泥、蛋黄、1/3 杯糖、牛奶和香料混合在一起。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook until thick , stirring constantly .
厨师 直到 厚的 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮至浓稠。

[set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
Set aside to cool .
放 旁边 到 凉爽的 .

放在一旁冷却。

['sɒfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [kuːl] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['pʌmpkɪn] ['kʌstəd] .
Soften gelatin in cool water ; add to pumpkin custard .
软化 明胶 在 凉爽的 水 ; 添加 到 南瓜 蛋奶冻 .

将明胶用冷水软化；加入南瓜蛋奶糊中。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd][sɔːlt][ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['wɪpɪŋ]
Beat **egg** **whites** **and** **salt** **until** **very** **stiff** **;** **add** **remaining** **sugar** **gradually** **,** **whipping**
打 蛋 白人 和 盐 直到 非常 僵硬的 ; 添加 其余的 糖 逐步地 , 鞭打
['dʒentli] .
gently **.**
轻轻地 .

将蛋白和盐打发至非常硬挺；逐渐加入剩余的糖，轻轻搅拌。

[pɔː(r)] ['pʌmpkɪn] ['kʌstəd] ['ɪntuː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] , ['fəʊldɪŋ] ['θʌrəli] [bʌt; bət]['dʒentli] .
Pour **pumpkin** **custard** **into** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **,** **folding** **thoroughly** **but** **gently** **.**
倒 南瓜 蛋奶冻 进入 僵硬地 被打败 蛋 白人 , 折叠式的 彻底 但 轻轻地 .

将南瓜蛋奶糊倒入打发的蛋白中，轻轻地、充分地翻拌均匀。

[ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː]['dʒɪndʒə(r)] ['wɔːlnʌt] [krʌst] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [θriː][tuː; tə][sɪks] ['aʊəz] .
Then **pour** **into** **GINGER** **WALNUT** **CRUST** **;** **refrigerate** **3** **to** **6** **hours** **.**
然后 倒 进入 姜 核桃 地壳 ; 冷藏 3 到 6 小时 .

然后倒入姜味核桃饼底；冷藏 3 至 6 小时。

[tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
Top **with** **whipped** **cream** **and** **return** **to** **refrigerator** **until** **ready** **to** **serve** **.**
顶部 和 鞭打 奶油 和 返回 到 冰箱 直到 准备好 到 服务 .

淋上鲜奶油，放回冰箱冷藏至食用时。

['dʒɪndʒə(r)] ['wɔːlnʌt] [krʌst]
GINGER **WALNUT** **CRUST**
姜 核桃 地壳

姜味核桃酥皮

([jiːld] : [naɪn] - [paɪ] [krʌst])
(**Yield** **:** **9** **'** **Pie** **Crust** **)**
(屈服 : 9 - 馅饼 地壳)

（成品：9英寸派皮）

⅓ [kʌp] [graʊnd] [blæk] ['wɔːlnʌts]
⅓ **cup** **ground** **black** **walnuts**
⅓ 杯子 地面 黑色的 核桃

⅓ 杯磨碎的黑核桃

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

1⅓ [kʌps] ['dʒɪndʒə(r)] [snæp] [krʌmz]
1⅓ **cups** **GINGER** **SNAP** **crumbs**
1⅓ 杯子 姜 折断 面包屑

1⅓ 杯姜饼碎

¼ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **granulated** **sugar**
¼ 杯子 颗粒状 糖

¼ 杯砂糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɒft] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
5 **tablespoons** **soft** **butter** **or** **margarine**
5 汤匙 柔软的 黄油 或者 人造黄油

5汤匙软化的黄油或人造黄油

[prɪ'peə(r)] 1⅓ [kʌps] ['veri] [faɪn] [krʌmz] [frɒm; frəm]['dʒɪndʒə(r)] [snæp] ['kʊkiz] .
Prepare **1⅓** **cups** **very** **fine** **crumbs** **from** **GINGER** **SNAP** **COOKIES** **.**
准备 1⅓ 杯子 非常 美好的 面包屑 从 姜 折断 曲奇饼 .

将姜饼磨成 1⅓ 杯非常细的碎屑。

[ˌeɪ diː 'diː] [greɪnd] [nʌts] , ['lemən] [raɪnd] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , ['mɪksɪŋ] [wel] [tə'geðə(r)] .

Add	ground	nuts	,	lemon	rind	and	sugar	,	mixing	well	together	.
添加	地面	坚果	,	柠檬	果皮	和	糖	,	混合	出色地	一起	.

加入磨碎的坚果、柠檬皮和糖，搅拌均匀。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [fɔːk] , [wɜːk] [ɪn] ['sɔfənd] [ˌmɑːdʒə'riːn] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['krʌmbli] .

Using	a	fork	,	work	in	softened	margarine	or	butter	until	mixture	is	crumbly	.
使用	一个	叉	,	工作	在	软化	人造黄油	或者	黄油	直到	混合物	是	易碎的	.

用叉子将软化的黄油或人造黄油揉入面粉中，直到混合物呈碎屑状。

[wɪð] [bæk] [ɒv; əv] [spuːn] , [pres] [ðɪs] ['fɜːmli] [tuː; tə] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [naɪn] - [paɪ] [pleɪt] .

With	back	of	spoon	,	press	this	firmly	to	sides	and	bottom	of	9	'	pie	plate	.
和	后退	的	勺子	,	按	这	牢牢	到	侧面	和	底部	的	9	-	馅饼	盘子	.

用勺子背面将馅料牢牢压在 9 英寸派盘的侧面和底部。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [rɪm] [æt; ət] [tɒp] [ɒv; əv] [krʌst] .

Be	sure	to	make	a	shallow	rim	at	top	of	crust	.
是	当然	到	制作	一个	浅的	轮缘	在	顶部	的	地壳	.

一定要在饼皮顶部做出浅浅的边缘。

[beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375° [ef] . [kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['fɪlɪŋ] .

Bake	5	minutes	at	375°	F	.	Cool	before	filling	.
烤	5	分钟	在	375°	F	.	凉爽的	前	填充	.

以 375°F 烘烤 5 分钟。冷却后再进行填充。

[fɔː(r); fə(r)] ['flʌfiːə] [mə'ræŋz] [hæv; həv] [eg] ['waɪts] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['wɪpɪŋ] [ðem; ðəm] .

FOR	FLUFFIER	MERINGUES	have	egg	whites	at	room	temperature	before	whipping	them	.
为了	更蓬松	蛋白酥皮	有	蛋	白人	在	房间	温度	前	鞭打	他们	.

想要蛋白霜更蓬松，请在打发蛋白前将其置于室温。

[tuː; tə] [prɪ'vent] [lɒs] [ɒv; əv] ['vɒljuːm] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['wɪpɪŋ] ['sləʊli] [wɪð] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

To	prevent	loss	of	volume	add	sugar	a	little	at	a	time	,	whipping	slowly	with	each	addition	.
到	防止	损失	的	体积	添加	糖	一个	小的	在	一个	时间	,	鞭打	缓慢地	和	每个	添加	.

为防止体积减少，请一次少量地加入糖，每次加入后都要慢慢搅拌。

[ə'vɔɪd] [mə'ræŋ] ['pʊlɪŋ] [tuː; tə] ['sentə(r)] [baɪ] ['biːɪŋ] [ʃʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [krʌst] [ɔːl] [ə'raʊnd] .

Avoid	meringue	pulling	to	center	by	being	sure	it	touches	crust	all	around	.
避免	蛋白酥皮	拉	到	中心	经过	存在	当然	它	触摸	地壳	全部	大约	.

避免蛋白霜向中心收缩，确保蛋白霜四周都与饼皮接触。

[ðɪs] [gɪvz] [eg] ['waɪts] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə] [həʊld] ['ɒntə] [waɪl] ['braʊnɪŋ] . -

This	gives	egg	whites	something	to	hold	onto	while	browning	.	32
这	给予	蛋	白人	某物	到	抓住	到	尽管	褐变	.	-

这样可以让蛋白在褐变过程中有东西可以附着。32

['gʊəmeɪ] [keɪks]

Gourmet	Cakes
美食家	蛋糕

美味蛋糕

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [tʃiːz] [keɪk]

REFRIGERATOR	CHEESE	CAKE
冰箱	奶酪	蛋糕

冰箱芝士蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [keɪk])
(Yield : 9 ' Cake)
(屈服 : 9 - 蛋糕)

（成品：9英寸蛋糕）

[wʌn] ['resəpi] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst]
1 recipe CINNAMON CRISP CRUST
1 食谱 肉桂 脆 地壳

1份肉桂脆皮食谱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 ， 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

要“引人注目”，(To Be Talked About Use Cookie 'n')

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

- ['aʊnsɪz] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
24 ounces cottage cheese
- 盎司 小屋 奶酪

24盎司乡村奶酪

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['leмən] [dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[səʊk] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] .
Soak gelatin in water .
浸泡 明胶 在 水 .

将明胶浸泡在水中。

[blend] ['bi:t(ə)n] [eg] [jəʊk] , [sɔ:lt] , ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Blend beaten egg yolks , salt , sugar and milk ; cook until thick .
混合 被打败 蛋 蛋黄 , 盐 , 糖 和 牛奶 ; 厨师 直到 厚的 .

将打散的蛋黄、盐、糖和牛奶混合；煮至浓稠。

[ˌeɪ di: 'di:] ['dʒelətɪn] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ku:l] .
Add gelatin ; mix well and cool .
添加 明胶 ; 混合 出色地 和 凉爽的 .

加入明胶；搅拌均匀，冷却。

[dreɪn] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [ðen] [pres] [θru:] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] ['leмən] [dʒu:s] , [raɪnd] [ænd; ənd]
Drain cottage cheese , then press through sieve and add lemon juice , rind and
流走 小屋 奶酪 , 然后 按 通过 筛 和 添加 柠檬 汁 , 果皮 和
[və'nɪlə] .
vanilla .
香草 .

将乡村奶酪沥干水分，然后用筛子压实，加入柠檬汁、柠檬皮和香草精。

[fəʊld] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] ['ʌntə; 'ʌntu] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold cheese and stiffly beaten egg whites unto gelatin mixture .
折叠 奶酪 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 到 明胶 混合物 .

将奶酪和打发的蛋白拌入明胶混合物中。

[pɔ:(r)] ['ɪntu:] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst] ; ['sprɪŋk(ə)l] ¾ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] ['əʊvə(r)] [tɒp] .
Pour into CINNAMON CRISP CRUST ; sprinkle ¾ cup CINNAMON CRISP crumbs over top .
倒 进入 肉桂 脆 地壳 ; 撒 ¾ 杯子 肉桂 脆 面包屑 超过 顶部 .

倒入肉桂脆皮饼底；在上面撒上 ¾ 杯肉桂脆皮碎屑。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['aʊəz] .
Refrigerate **4** **to** **6** **hours** **.**
冷藏 4 到 6 小时 .

冷藏4至6小时。

['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌst]
CINNAMON **CRISP** **CRUST**
肉桂 脆 地壳

肉桂脆皮

([jiːld] : [naɪn] - [sprɪŋ] - [fɔːm] [məʊld])
(Yield : 9 ' Spring - form Mold)
(屈服 : 9 - 春天 - 形式 模具)

（产量：9英寸弹簧模具）

[θriː] [kʌps] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
3 **cups** **CINNAMON** **CRISP** **crumbs**
3 杯子 肉桂 脆 面包屑

3 杯肉桂脆片碎

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¾ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
¾ cup butter or margarine
¾ 杯子 黄油 或者 人造黄油

¾ 杯黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ; ['juːzɪŋ] [fɔːk] , [blend] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
Combine CINNAMON CRISP crumbs and sugar ; using fork , blend in butter .
结合 肉桂 脆 面包屑 和 糖 ; 使用 叉 , 混合 在 黄油 .

将肉桂脆片和糖混合；用叉子拌入黄油。

[rɪ'zɜːv] ¾ [kʌp] [fɔː(r); fə(r)] [tɒp] [ɒv; əv] [keɪk] .
Reserve ¾ cup for top of cake .
预订 ¾ 杯子 为了 顶部 的 蛋糕 .

留出四分之三杯用于装饰蛋糕顶部。

[pres] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒn] ['bɒtəm] , [saɪdz] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [kəʊn] [ɒv; əv] [sprɪŋ] - [fɔːm] [məʊld] .
Press remainder on bottom , sides and around cone of spring - form mold .
按 余 在 底部 , 侧面 和 大约 锥体 的 春天 - 形式 模具 .

将剩余部分压在弹簧模具的底部、侧面和锥形周围。

[kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [ɔː(r)] [ʌn'beɪkt] [tʃiːz] [keɪk] , [ɔː(r)] [paɪ] [krʌsts] . -
Can be used for baked or unbaked cheese cake , or pie crusts . 33
能 是 用过的 为了 烘焙 或者 未烘焙的 奶酪 蛋糕 , 或者 馅饼 外壳 . -

可用于制作烤制或未烤制的芝士蛋糕，或派皮。33

['greɪəm] ['krækə(r)] [keɪk]
GRAHAM CRACKER CAKE
格雷厄姆 饼干 蛋糕

全麦饼干蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [skweə(r)])
(Yield : 9 ' Square)
(屈服 : 9 - 正方形)

（成品：9英寸见方）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]
2 **cups** **GRAHAM** **CRACKER** **crumbs**
2 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

杯全麦饼干碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]

2	**tablespoons**	**flour**
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]

½	**cup**	**butter**	**or**	**margarine**
½	杯子	黄油	或者	人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[θriː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]

1	**cup**	**chopped**	**nuts**
1	杯子	切碎	坚果

杯切碎的坚果

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

['juːzɪŋ] ['rəʊlɪŋ] [pɪn] , [krʌʃ] ['greɪəm] ['krækəz] [bɪ'twiːn] [tuː] [ʃiːts] [ɒv; əv] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Using	**rolling**	**pin**	**,**	**crush**	**GRAHAM**	**CRACKERS**	**between**	**two**	**sheets**	**of**	**waxed**	**paper**	**.**
使用	滚动	别针	,	压碎	格雷厄姆	饼干	之间	二	纸张	的	打蜡	纸	.

用擀面杖将全麦饼干夹在两张蜡纸之间碾碎。

[rəʊl] [ʌn'tɪl] ['veri] [faɪn] , [ðen] [rʌn] [θruː] [sɪv] .

Roll	**until**	**very**	**fine**	**,**	**then**	**run**	**through**	**sieve**	**.**
卷	直到	非常	美好的	,	然后	跑步	通过	筛	.

碾至非常细，然后过筛。

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['krækə(r)] [krʌmz] , ['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

Sift	**together**	**cracker**	**crumbs**	**,**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**.**
筛	一起	饼干	面包屑	,	面粉	和	烘烤	粉末	.

将饼干碎、面粉和泡打粉一起过筛。

[kriːm] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Cream	**butter**	**or**	**margarine**	**and**	**sugar**	**;**	**add**	**egg**	**yolks**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**
奶油	黄油	或者	人造黄油	和	糖	;	添加	蛋	蛋黄	一	在	一个	时间	,

将黄油或人造黄油和糖搅打均匀；一次加入一个蛋黄，

['mɪksɪŋ] [wel] ； [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [nʌts] (['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] [ɔː(r)] [blæk] ['wɔːlnʌts]) .

mixing	**well**	**;**	**then**	**add**	**chopped**	**nuts**	**(**	**English**	**walnuts**	**or**	**black**	**walnuts**	**)**	**.**
混合	出色地	;	然后	添加	切碎	坚果	(	英语	核桃	或者	黑色的	核桃	)	.

充分搅拌；然后加入切碎的坚果（英国核桃或黑核桃）。

[tuː; tə] [kriːmd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃə(r)][ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð]

To	**creamed**	**sugar**	**and**	**egg**	**mixture**	**add**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**alternately**	**with**
到	奶油	糖	和	蛋	混合物	添加	筛过的	干燥	原料	交替	和

[mɪlk] .

milk	**.**
牛奶	.

将过筛后的干料与牛奶交替加入到打发的糖和鸡蛋混合物中。

[blend] [wel] ; [ðen] [fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n] .

Blend	**well**	**;**	**then**	**fold**	**in**	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**	**.**
混合	出色地	;	然后	折叠	在	蛋	白人	,	僵硬地	被打败	.

充分混合；然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔː(r)]['ɪntuː][naɪn] - [skweə(r)] [keɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] .

Pour	**into**	**9**	**'**	**square**	**cake**	**pan**	**and**	**bake**	**40**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**
倒	进入	9	-	正方形	蛋糕	平底锅	和	烤	-	分钟	在	350°	F	.

倒入 9 英寸方形蛋糕模具中，在 350°F 下烘烤 40 分钟。

[fɔː(r); fə(r)] [best] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [haɪ] ['æltɪtjuːd]['eəriəz] ,

For	**best**	**results**	**in**	**high**	**altitude**	**areas**	**,**
为了	最好的	结果	在	高的	高度	区域	,

为了在高海拔地区获得最佳效果，

[səb'trækt][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði] [ə'maʊnt] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .

subtract	**3**	**tablespoons**	**of**	**sugar**	**from**	**the**	**amount**	**given**	**in**	**this**	**recipe**	**.**
减去	3	汤匙	的	糖	从	这	数量	给定	在	这	食谱	.

从本食谱给出的糖量中减去 3 汤匙糖。

[sɜːv] ['greɪəm] ['krækə(r)] [keɪk] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] [wɪð] [paɪn] - [kɒt] ['tɒpɪŋ] .

Serve	**GRAHAM**	**CRACKER**	**CAKE**	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**PINE**	**-**	**COT**	**TOPPING**	**.**
服务	格雷厄姆	饼干	蛋糕	热的	或者	寒冷的	和	松树	-	棉	配料	.

全麦饼干蛋糕可趁热或放凉后食用，并配以松子酱。

[paɪn] - [kɒt] ['tɒpɪŋ]

PINE	**-**	**COT**	**TOPPING**
松树	-	棉	配料

松木屋顶

([jiːld] : [eit] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**8**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	8	份量	)

（份量：8人份）

[wʌn][kʌp] [mæʃt] ['eɪprɪkɒts]

1	**cup**	**mashed**	**apricots**
1	杯子	捣碎	杏子

杯杏泥

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	**cup**	**crushed**	**pineapple**
1	杯子	碎	菠萝

杯碎菠萝

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¼	cup	water
¼	杯子	水

¼ 杯水

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1	cup	whipping	cream
1	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[kəm'baɪn] ['eɪprɪkɒts] , ['paɪnæp(ə)l] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] ; [kʊk] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli]

Combine	apricots	,	pineapple	,	sugar	,	salt	and	water	;	cook	slowly	,	stirring	frequently
结合	杏子	,	菠萝	,	糖	,	盐	和	水	;	厨师	缓慢地	,	搅拌	频繁地

, [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] [laɪk] [prɪ'zɜːvz] .

,	until	thickened	like	preserves	.
,	直到	增稠	喜欢	果酱	.

将杏、菠萝、糖、盐和水混合；小火慢煮，经常搅拌，直至浓稠如蜜饯。

[set] [ə'saɪd] [tuː; tə] ['pɑːʃəli] [kuːl] .

Set	aside	to	partially	cool	.
放	旁边	到	部分	凉爽的	.

放置一旁稍稍冷却。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [stændz] [ɪn] [piːks] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [fəʊld] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː]

Whip	cream	until	it	stands	in	peaks	,	and	just	before	serving	,	fold	it	into
鞭	奶油	直到	它	站立	在	高峰	,	和	只是	前	服务	,	折叠	它	进入

[kuːld] [fruːt] [sɔːs] .

cooled	fruit	sauce	.
冷却	水果	酱	.

将鲜奶油打发至出现尖峰状，上桌前将其拌入冷却后的水果酱中。

[sɜːv] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['greɪəm] ['krækə(r)] [keɪk] .

Serve	generous	amount	on	squares	of	GRAHAM	CRACKER	CAKE	.
服务	慷慨的	数量	在	正方形	的	格雷厄姆	饼干	蛋糕	.

将足量的酱汁淋在全麦饼干蛋糕上。

[fɔː(r); fə(r)] [flæt] , ['iːvnli] [reɪzd] ['leɪəz] [ɒv; əv] [keɪk] [duː; də] [nɒt] [griːs] [saɪdz] [ɒv; əv] [pæn] .

FOR	FLAT	,	EVENLY	RAISED	LAYERS	of	cake	do	not	grease	sides	of	pan	.
为了	平坦的	,	均匀地	提高	层	的	蛋糕	做	不是	润滑脂	侧面	的	平底锅	.

想要烤出平整、均匀隆起的蛋糕层，不要在烤盘侧面涂油。

['naɪðə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [ðə; ði] ['sentə(r)] [kəʊnz] [ɒv; əv] [raʊnd] [keɪk] [pænz] [biː; bi] [griːzd] .

Neither	should	the	center	cones	of	round	cake	pans	be	greased	.
两者都不	应该	这	中心	圆锥体	的	圆形的	蛋糕	平底锅	是	涂油	.

圆形蛋糕模具的中心锥体部分也不应涂油。

[fɔː(r); fə(r)] [kʌp] [keɪks] , [weə(r)] [piːks] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zaɪəd] , [saɪdz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wel] [griːzd] . -

For	cup	cakes	,	where	peaks	are	desired	,	sides	should	be	well	greased	.	34
为了	杯子	蛋糕	,	在哪里	高峰	是	想要的	,	侧面	应该	是	出色地	涂油	.	-

如果想要纸杯蛋糕表面形成尖峰，侧面应该涂抹足够的油脂。34

['dʒɪndʒə(r)] [spaɪs] [keɪk]

GINGER	SPICE	CAKE
姜	香料	蛋糕

姜味蛋糕

([jiːld] : [naɪn] - [skweə(r)])

(	Yield	:	9	'	Square	)
(	屈服	:	9	-	正方形	)

（成品：9英寸见方）

½ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted flour
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 teaspoon nutmeg
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['dʒɪndʒə(r)] [snæp] [krʌmz]
1 cup GINGER SNAP crumbs
1 杯子 姜 折断 面包屑

杯姜饼碎

[wʌn] [kʌp] ['æp(ə)l] [sɔːs] ([kænd] , ['swiːtnd])
1 cup apple sauce (canned , sweetened)
1 杯子 苹果 酱 (罐装 , 加糖)

杯苹果酱（罐装，加糖）

½ [kʌp] [njuː] ['ɔːrlənz] [məˈlæsɪz]
½ cup New Orleans molasses
½ 杯子 新的 奥尔良 糖蜜

半杯新奥尔良糖蜜

½ [kʌp] ['reɪzɪnz] [ɔː(r)] [nʌts]
½ cup raisins or nuts
½ 杯子 葡萄干 或者 坚果

半杯葡萄干或坚果

[kriːm] [təˈgeðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Cream together shortening and sugar .
奶油 一起 缩短 和 糖 .

将起酥油和糖搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd][blend] [wel] .

Add	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	,	和	混合	出色地	.

一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz] .

Sift	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**.**
筛	面粉	,	烘烤	粉末	,	盐	,	和	香料	.

将面粉、泡打粉、盐和香料过筛。

[prɪ'peə(r)][wʌn][kʌp] [faɪn] [krʌmz] [frɒm; frəm]['dʒɪndʒə(r)][snæp] ['kʊkiz] .

Prepare	**one**	**cup**	**fine**	**crumbs**	**from**	**GINGER**	**SNAP**	**COOKIES**	**.**
准备	一	杯子	美好的	面包屑	从	姜	折断	曲奇饼	.

将姜饼磨成一杯细碎的饼干屑。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

Add	**to**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**.**
添加	到	筛过的	干燥	原料	.

加入过筛后的干料中。

[kəm'baɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['æp(ə)l] [sɔːs] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃə(r)] .

Combine	**molasses**	**and**	**apple**	**sauce**	**and**	**add**	**to**	**sugar**	**and**	**egg**	**mixture**	**.**
结合	糖蜜	和	苹果	酱	和	添加	到	糖	和	蛋	混合物	.

将糖蜜和苹果酱混合，然后加入糖和鸡蛋的混合物中。

['grædʒuəli][fəʊld][ɪn][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Gradually	**fold**	**in**	**dry**	**ingredients**	**,**	**stirring**	**until**	**well**	**blended**	**.**
逐步地	折叠	在	干燥	原料	,	搅拌	直到	出色地	混合	.

将干料逐渐拌入，搅拌至完全混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['brəʊkən] [nʌt] [miːts] [ɔː(r)]['reɪzɪnz] .

Add	**broken**	**nut**	**meats**	**or**	**raisins**	**.**
添加	破碎的	坚果	肉类	或者	葡萄干	.

加入碎坚果仁或葡萄干。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [naɪn] - [skweə(r)] [keɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [æt; ət]

Pour	**into**	**a**	**well**	**greased**	**9**	**'**	**square**	**cake**	**pan**	**and**	**bake**	**for**	**55**	**minutes**	**at**
倒	进入	一个	出色地	涂油	9	-	正方形	蛋糕	平底锅	和	烤	为了	-	分钟	在

350° [ef] .

350°	**F**	**.**
350°	F	.

将面糊倒入抹了油的 9 英寸方形蛋糕模具中，在 350°F 的温度下烘烤 55 分钟。

[fɔː(r); fə(r)][best] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [haɪ] ['æltɪtjuːd]['eəriəz] ,

For	**best**	**results**	**in**	**high**	**altitude**	**areas**	**,**
为了	最好的	结果	在	高的	高度	区域	,

为了在高海拔地区获得最佳效果，

[səb'trækt] 1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [ə'maʊnt]

subtract	**1½**	**tablespoons**	**from**	**the**	**amount**	**of**	**sugar**	**and**	**from**	**the**	**amount**
减去	1½	汤匙	从	这	数量	的	糖	和	从	这	数量

[ɒv; əv] [mə'læsɪz] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .

of	**molasses**	**given**	**in**	**this**	**recipe**	**.**
的	糖蜜	给定	在	这	食谱	.

从该食谱中给出的糖量和糖蜜量中减去 1.5 汤匙。

[sɜːv] ['dʒɪndʒə(r)] [spaɪs] [keɪk] ['aɪðə(r)][hɒt][ɔː(r)][kəʊld] [wɪð] ['æp(ə)l] [frɔsti] .

Serve	**GINGER**	**SPICE**	**CAKE**	**either**	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**APPLE**	**FROSTIE**	**.**
服务	姜	香料	蛋糕	任何一个	热的	或者	寒冷的	和	苹果	弗罗斯蒂	.

姜味蛋糕可趁热或放凉后搭配苹果冰沙食用。

['æp(ə)l] [frɔsti]
APPLE **FROSTIE**
苹果 弗罗斯蒂

苹果霜

([jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz])
(Yield : 6 Servings)
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

[wʌn] [tɑːt] ['æp(ə)l]
1 tart apple
1 酸 苹果

1个酸苹果

[wʌn] [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgə(r)]
1 cup white sugar
1 杯子 白色的 糖

杯白糖

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

½ ['lemən] ([dʒuːs])
½ lemon (juice)
½ 柠檬 (汁)

半个柠檬（汁）

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¼ teaspoon vanilla
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[greɪt] ['æp(ə)l] [faɪn] ; [pleɪs] [ɪn] [lɑːdʒ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] ; [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Grate apple fine ; place in large mixing bowl ; and add remaining ingredients .
格特 苹果 美好的 ; 地方 在 大的 混合 碗 ; 和 添加 其余的 原料 .

将苹果磨碎，放入大搅拌碗中，加入剩余的食材。

[biːt] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat at high speed until light and fluffy .
打 在 高的 速度 直到 光 和 蓬松的 .

高速搅打至蓬松轻盈。

[wɪl] [nɒt] [həʊld] [ʌp] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [θriː] [ɔː(r)] [fɔːr] ['aʊəz] [səʊ] [meɪk] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ðɪ] [miːl] [æt; ət]
Will not hold up more than 3 or 4 hours so make just before the meal at
将要 不是 抓住 向上 更多的 比 3 或者 4 小时 所以 制作 只是 前 这 一顿饭 在
[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .
which it is to be served .
哪个 它 是 到 是 服务 .

最多只能保存 3 到 4 个小时，所以最好在用餐前制作。

[sɜːv] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] [spaɪs] [keɪk] .
Serve generous amount on squares of GINGER SPICE CAKE .
服务 慷慨的 数量 在 正方形 的 姜 香料 蛋糕 .

将足量的酱料淋在姜味蛋糕上。

[fɔː(r); fə(r)] [dɪ'lɪʃəs] [dʒæm] [keɪk] [traɪ] [ə'bʌv] ['resəpi] , ['sʌbstɪtjuːt] [dʒæm] [fɔː(r); fə(r)] ['æp(ə)l] [sɔːs] .
FOR DELICIOUS JAM CAKE try above recipe , substitute jam for apple sauce .
为了 可口的 果酱 蛋糕 尝试 多于 食谱 , 代替 果酱 为了 苹果 酱 .

想做美味的果酱蛋糕？试试上面的食谱，用苹果酱代替果酱。

[biː; bi][ʃʊə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə][ə'mɪt] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['leмən]

Be	**sure**	**,**	**however**	**,**	**to**	**omit**	**molasses**	**and**	**add**	**6**	**tablespoons**	**of**	**lemon**
是	当然	,	然而	,	到	忽略	糖蜜	和	添加	6	汤匙	的	柠檬

[dʒuːs] .

juice	**.**
汁	.

但一定要省略糖蜜，并加入 6 汤匙柠檬汁。

['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)]['mɪksɪŋ][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] . -

Follow	**recipe**	**for**	**mixing**	**and**	**baking**	**directions**	**.**	**35**
跟随	食谱	为了	混合	和	烘烤	方向	.	-

按照食谱中的混合和烘焙说明进行操作。35

['tʃɒklət] ['krɪsməs] [keɪk]

CHOCOLATE	**CHRISTMAS**	**CAKE**
巧克力	圣诞节	蛋糕

巧克力圣诞蛋糕

([ʌn'beɪkt] : [jiːld] 2½ [paʊndz])

(	**Unbaked**	**:**	**Yield**	**2½**	**Pounds**	**)**
(	未烘焙的	:	屈服	2½	英镑	)

（未烘焙：成品约2.5磅）

3½ [kʌps] [və'nɪlə] ['weɪfə(r)] [krʌmz]

3½	**cups**	**VANILLA**	**WAFER**	**crumbs**
3½	杯子	香草	晶圆	面包屑

3.5 杯香草威化饼干碎

[wʌn][kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**powdered**	**sugar**
1	杯子	粉末状	糖

杯糖粉

⅛ [kʌp]['kəʊkəʊ]

⅛	**cup**	**cocoa**
⅛	杯子	可可

⅛ 杯可可粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

½ [kʌp] [waɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**white**	**corn**	**syrup**
½	杯子	白色的	玉米	糖浆

半杯白玉米糖浆

⅓ [kʌp] ['ʃeri] [ɔː(r)][fruːt][dʒuːs]

⅓	**cup**	**sherry**	**or**	**fruit**	**juice**
⅓	杯子	雪利酒	或者	水果	汁

三分之一杯雪利酒或果汁

¼ [kʌp]['reɪzɪnz]

¼	**cup**	**raisins**
¼	杯子	葡萄干

¼ 杯葡萄干

¼ [kʌp] [deɪts]

¼	**cup**	**dates**
¼	杯子	日期

¼ 杯枣

¼ [kʌp] [fɪgz]
¼ cup figs
¼ 杯子 无花果

¼ 杯无花果

¼ [kʌp] [draɪd] ['eɪprɪkɒts]
¼ cup dried apricots
¼ 杯子 干燥 杏子

¼ 杯杏干

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] [mɪkst] ['kændid] [fruːts]
1 cup mixed candied fruits
1 杯子 混合 脯 水果

杯什锦蜜饯

[kəm'baɪn] [və'nɪlə] ['weɪfə(r)] [krʌmz] , ['ʃʊgə(r)] , ['kəʊkəʊ] , [sɔːlt] , ['sɪrəp] [ænd; ənd] [dʒuːs] .
Combine VANILLA WAFER crumbs , sugar , cocoa , salt , syrup and juice .
结合 香草 晶圆 面包屑 , 糖 , 可可 , 盐 , 糖浆 和 汁 .

将香草威化饼干碎、糖、可可粉、盐、糖浆和果汁混合在一起。

[kʌt] [deɪts] , [fɪgz] [ænd; ənd] ['eɪprɪkɒts] ['ɪntuː] ['bɪts] ; [rɪns] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Cut dates , figs and apricots into bits ; rinse in boiling water .
切 日期 , 无花果 和 杏子 进入 比特 ; 冲洗 在 沸腾 水 .

将枣、无花果和杏切成小块；用沸水冲洗。

[dreɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['reɪzɪnz] , [nʌts] [ænd; ənd] ['kændid] [fruːt] ([kʌt] ['ɪntuː] ['bɪts]) .
Drain ; add raisins , nuts and candied fruit (cut into bits) .
流走 ; 添加 葡萄干 , 坚果 和 脯 水果 (切 进入 比特) .

沥干水分；加入葡萄干、坚果和蜜饯（切成小块）。

[kəm'baɪn] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [wɪð] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)] .
Combine fruits and nuts with crumb mixture .
结合 水果 和 坚果 和 屑 混合物 .

将水果和坚果与面包屑混合物混合。

[pæk] [ɪn] [wel] [griːzd] [wʌn] [ˌkjuː 'tiː] . [rɪŋ] [məʊld] .
Pack in well greased 1 qt . ring mold .
盒 在 出色地 涂油 1 qt . 戒指 模具 .

将混合物装入涂抹了油脂的 1 夸脱环形模具中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [fɔɪl] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] [æt; ət] [liːst] - ['aʊəz] .
Cover with foil ; refrigerate at least 24 hours .
覆盖 和 挫败 ; 冷藏 在 至少 - 小时 .

用锡纸盖住；冷藏至少24小时。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [məʊld] ; [frɒst] [wɪð] ['dɛkəˌreɪtərz] ['aɪsɪŋ] ['tɪntɪd] [griːn] [ænd; ənd] [mɪnt] ['fleɪvəd]
Remove from mold ; frost with DECORATOR'S ICING tinted green and mint flavored
消除 从 模具 ; 霜 和 装饰师的 糖霜 有色 绿色的 和 薄荷 调味
.
:
.

从模具中取出；用绿色薄荷味的装饰糖霜进行装饰。

['dekəreɪt] [wɪð] ['kændid] ['tʃeriz] [ænd; ənd] ['piːkən] [hɑːvz] .
Decorate with candied cherries and pecan halves .
装饰 和 脯 樱桃 和 胡桃 一半 .

用糖渍樱桃和半颗山核桃装饰。

[fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['beri] ['leɪdn] ['hɒli] .
Fill center with sprigs of berry laden holly .
充满 中心 和 枝条 的 浆果 满载 冬青 .

在中心位置摆放几枝缀满浆果的冬青枝。

['dɛkəˌreɪtərz] ['aɪsɪŋ]
DECORATOR'S ICING
装饰师的 糖霜

装饰糖霜

([ji:ld] : [ə'baʊt] [wʌn] [kʌp])
(Yield : About 1 Cup)
(屈服 : 关于 1 杯子)

（产量：约1杯）

[wʌn] [eg] [waɪt]
1 egg white
1 蛋 白色的

1个蛋清

[dæʃ] [ɒv; əv] [sɔ:lt]
dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[wʌn] [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)]
1 cup confectioner's sugar
1 杯子 糖果商 糖

杯糖粉

['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌlərɪŋ]
flavoring and coloring
调味 和 染色

调味剂和色素

[bi:t] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ; [bi:t] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Beat egg white and salt ; beat , add sugar little at a time .
打 蛋 白色的 和 盐 ; 打 , 添加 糖 小的 在 一个 时间 .

将蛋清和盐打发；继续打发，然后一点一点地加入糖。

[wɪp] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ænd; ənd] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [pɔ:(r)] .
Whip until smooth and thin enough to pour .
鞭 直到 光滑的 和 薄的 足够的 到 倒 .

搅打至顺滑且稀到可以倾倒的程度。

['kʌlə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [tu:; tə] [teɪst] . -
Color and flavor to taste . 36
颜色 和 味道 到 品尝 . -

颜色和味道根据个人口味调整。36

[dɪ'lɪʃəs] [dɪ'zɜ:ts]
Delicious Desserts
可口的 甜点

美味甜点

['sɪnəmən] [krɪsp] ['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ]
CINNAMON CRISP APPLE PUDDING
肉桂 脆 苹果 布丁

肉桂脆苹果布丁

([ji:ld] : [eit] [s'ɜ:vɪŋz])
(Yield : 8 Servings)
(屈服 : 8 份量)

（份量：8人份）

[fɔːr] ['æplz]
4 **apples**
4 苹果

4个苹果

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgə(r)]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

1½ [kʌps] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
1½ **cups** **CINNAMON** **CRISP** **crumbs**
1½ 杯子 肉桂 脆 面包屑

1.5 杯肉桂脆片

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **granulated** **sugar**
½ 杯子 颗粒状 糖

半杯砂糖

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **chopped** **pecans**
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[piːl] , [kɔː(r)][ænd; ənd][slaɪs] ['æplz] .
Peel **,** **core** **and** **slice** **apples** **.**
果皮 , 核 和 片 苹果 .

苹果去皮、去核、切片。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv][æn; ən][eit] - [skweə(r)] [keɪk] [pæn] .
Arrange **in** **bottom** **of** **an** **8** **'** **square** **cake** **pan** **.**
安排 在 底部 的 一个 8 - 正方形 蛋糕 平底锅 .

铺在 8 英寸方形蛋糕模具底部。

[ˌeɪ diː 'diː]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['æplz] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] .
Add **vinegar** **to** **water** **and** **pour** **over** **apples** **;** **sprinkle** **with** **nutmeg** **.**
添加 醋 到 水 和 倒 超过 苹果 ; 撒 和 肉豆蔻 .

将醋加入水中，淋在苹果上；撒上肉豆蔻粉。

[krʌʃ] ['sɪnəmən] [krɪsp] [baɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɪ'twiːn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [wækst] ['peɪpə(r)][ɔː(r)] ['rʌnɪŋ] [θruː]
Crush **CINNAMON** **CRISP** **by** **rolling** **between** **pieces** **of** **waxed** **paper** **or** **running** **through**
压碎 肉桂 脆 经过 滚动 之间 件 的 打蜡 纸 或者 跑步 通过
[fuːd] ['tʃɒpə(r)] .
food **chopper** **.**
食物 直升机 .

将肉桂脆片夹在两张蜡纸之间滚动或用食物切碎机切碎。

[blend] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [krʌmz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , ['mɪksɪŋ] [wel] ;

Blend	**butter**	**and**	**sugar**	**into**	**crumbs**	**;**	**add**	**chopped**	**pecans**	**,**	**mixing**	**well**	**;**
混合	黄油	和	糖	进入	面包屑	;	添加	切碎	山核桃	,	混合	出色地	;

[spred] ['iːvnli] ['əʊvə(r)] ['æplz] .

spread	**evenly**	**over**	**apples**	**.**
传播	均匀地	超过	苹果	.

将黄油和糖混合成碎屑；加入切碎的山核桃，搅拌均匀；均匀地涂抹在苹果上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [sɜːv] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .

Bake	**45**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**Serve**	**hot**	**or**	**cold**	**with**	**cream**	**or**	**whipped**	**cream**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.	服务	热的	或者	寒冷的	和	奶油	或者	鞭打	奶油	.

以 350°F 烘烤 45 分钟。趁热或放凉后佐以奶油或鲜奶油食用。

[dʌtʃ] ['æp(ə)l] ['mɑːrloʊ]

DUTCH	**APPLE**	**MARLOW**
荷兰语	苹果	马洛

荷兰苹果马洛

([jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

- [mˈɑːʃmɛlˌəʊz]

16	**marshmallows**
-	棉花糖

16颗棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['æp(ə)l] [sɔːs]

1	**cup**	**apple**	**sauce**
1	杯子	苹果	酱

杯苹果酱

⅓ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

⅛	**teaspoon**	**nutmeg**
⅛	茶匙	肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**rind**
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [kʌp] [wɪpt] [kriːm]

1	**cup**	**whipped**	**cream**
1	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

⅔ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]

⅔	**Cup**	**CINNAMON**	**CRISP**	**crumbs**
⅔	杯子	肉桂	脆	面包屑

⅔ 杯肉桂脆片碎

[ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [hiːt] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] , ['æp(ə)l] [sɔːs] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .

In	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**,**	**heat**	**marshmallows**	**,**	**apple**	**sauce**	**and**	**water**	**.**
在	顶部	的	双倍的	锅炉	,	热	棉花糖	,	苹果	酱	和	水	.

在双层蒸锅的上层，加热棉花糖、苹果酱和水。

[stɜː(r)] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Stir	**frequently**	**and**	**cook**	**until**	**smooth**	**.**
搅拌	频繁地	和	厨师	直到	光滑的	.

经常搅拌，煮至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Add	**nutmeg**	**and**	**lemon**	**rind**	**;**	**chill**	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
添加	肉豆蔻	和	柠檬	果皮	;	寒意	直到	轻微地	增稠	.

加入肉豆蔻和柠檬皮；冷藏至略微浓稠。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd] [fəʊld] ['ɪntuː] [tʃɪld] ['æp(ə)l] [sɔːs] ['mɪkstʃə(r)] .

Whip	**cream**	**and**	**fold**	**into**	**chilled**	**apple**	**sauce**	**mixture**	**.**
鞭	奶油	和	折叠	进入	冷藏	苹果	酱	混合物	.

将鲜奶油打发，拌入冷藏过的苹果酱混合物中。

[laɪn] [ə; eɪ] [wʌn] [ˌkjuː 'tiː] . [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] [wɪð] ⅓ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .

Line	**a**	**1**	**qt**	**.**	**refrigerator**	**tray**	**with**	**⅓**	**cup**	**CINNAMON**	**CRISP**	**crumbs**	**.**
线	一个	1	qt	.	冰箱	托盘	和	⅓	杯子	肉桂	脆	面包屑	.

在1夸脱的冰箱托盘上铺上⅓杯肉桂脆片碎屑。

[pɔː(r)] [ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] [sɔːs] ['fɪlɪŋ] .

Pour	**in**	**cream**	**and**	**apple**	**sauce**	**filling**	**.**
倒	在	奶油	和	苹果	酱	填充	.

倒入奶油和苹果酱馅料。

['sprɪŋk(ə)l] [tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] ⅓ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .

Sprinkle	**top**	**with**	**remaining**	**⅓**	**cup**	**CINNAMON**	**CRISP**	**crumbs**	**.**
撒	顶部	和	其余的	⅓	杯子	肉桂	脆	面包屑	.

在顶部撒上剩余的 ⅓ 杯肉桂脆片碎。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .

Freeze	**until**	**firm**	**.**
冻结	直到	公司	.

冷冻至凝固。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [tuː; tə] [sɜːv] [ɔː(r)] [paɪl] [baɪ] ['spuːnful] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] . -

Cut	**in**	**squares**	**to**	**serve**	**or**	**pile**	**by**	**spoonfuls**	**in**	**sherbet**	**glasses**	**.**	**37**
切	在	正方形	到	服务	或者	桩	经过	一勺	在	雪葩	眼镜	.	-

切成方块即可食用，或用勺子舀入雪葩杯中。37

[mə'ræŋ] ['mædʒɪk]

MERINGUE	**MAGIC**
蛋白酥皮	魔法

蛋白酥皮魔法

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])

(	**Yield**	**:**	**6**	**Servings**	**)**
(	屈服	:	6	份量	)

（份量：6人份）

[wʌn] [kʌp] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækə(r)] [krʌmz]

1	**cup**	**SALTINE**	**CRACKER**	**crumbs**
1	杯子	苏打饼干	饼干	面包屑

1 杯苏打饼干碎

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	**teaspoon**	**baking**	**powder**
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgə(r)]
1 **teaspoon** **vinegar**
1 茶匙 醋

1茶匙醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **pecans**
½ 杯子 山核桃

半杯山核桃

[θriː] [eg] ['waɪts]
3 **egg** **whites**
3 蛋 白人

3个蛋清

[rəʊl] [sɔːl'tiːn; sɒl'tiːn] ['krækəz] [ʌn'tɪl] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [faɪn] .
Roll **SALTINE** **CRACKERS** **until** **crumbs** **are** **very** **fine** **.**
卷 苏打饼干 饼干 直到 面包屑 是 非常 美好的 .

将苏打饼干碾碎成非常细的碎屑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add **sugar** **,** **baking** **powder** **,** **vinegar** **,** **vanilla** **and** **nuts** **.**
添加 糖 , 烘烤 粉末 , 醋 , 香草 和 坚果 .

加入糖、泡打粉、醋、香草精和坚果。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [fəʊld] ['ɪntuː] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **;** **fold** **into** **crumb** **mixture** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 ; 折叠 进入 屑 混合物 .

将蛋白打发至硬性发泡；轻轻拌入面包屑混合物中。

[spred] [ɪn] [naɪn] - [skweə(r)] [pæn] .
Spread **in** **9** **'** **square** **pan** **.**
传播 在 9 - 正方形 平底锅 .

铺在9英寸方形烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [kuːl] .
Bake **20** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **Cool** **.**
烤 - 分钟 在 350° F . 凉爽的 .

以 350°F 烘烤 20 分钟。冷却。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [skuːp] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [aɪs] [kriːm] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð]
Cut **in** **squares** **and** **top** **with** **a** **scoop** **of** **chocolate** **ice** **cream** **and** **cover** **with**
切 在 正方形 和 顶部 和 一个 舀 的 巧克力 冰 奶油 和 覆盖 和
['paɪnæp(ə)l] [mɪnt] [sɔːs] .
PINEAPPLE **MINT** **SAUCE** **.**
菠萝 薄荷 酱 .

切成方块，上面放一勺巧克力冰淇淋，再淋上菠萝薄荷酱。

['paɪnæp(ə)l] [mɪnt] [sɔːs]
PINEAPPLE **MINT** **SAUCE**
菠萝 薄荷 酱

菠萝薄荷酱

([jiːld] : 1½ [kʌps])
(Yield : 1½ Cups)
(屈服 : 1½ 杯子)

（产量：1.5 杯）

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ [kʌp] ['kɔ:nstɑ:tʃ]
¼ cup cornstarch
¼ 杯子 玉米淀粉

¼ 杯玉米淀粉

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 cup crushed pineapple
1 杯子 碎 菠萝

杯碎菠萝

1½ [kʌps] ['paɪnæp(ə)l] [dʒu:s]
1½ cups pineapple juice
1½ 杯子 菠萝 汁

1.5 杯菠萝汁

[gri:n] ['kʌlərɪŋ]
green coloring
绿色的 染色

绿色着色

[ɔɪl] [ɒv; əv] [mɪnt]
oil of mint
油 的 薄荷

薄荷油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['kɔ:nstɑ:tʃ] ; [stɜ:(r)] ['ɪntu:] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ; [ˌeɪ di: 'di:] [dʒu:s] , ['blendɪŋ]
Combine sugar and cornstarch ; stir into crushed pineapple ; add juice , blending
结合 糖 和 玉米淀粉 ; 搅拌 进入 碎 菠萝 ; 添加 汁 , 混合
[wel] .
well .
出色地 .

将糖和玉米淀粉混合；拌入碎菠萝中；加入菠萝汁，搅拌均匀。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , ['stɜ:rɪŋ] [tu:; tə] [ə'ʃʊə(r)] ['smu:ðnəs] .
Cook until thickened , stirring to assure smoothness .
厨师 直到 增稠 , 搅拌 到 保证 平滑度 .

煮至浓稠，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ di: 'di:] ['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [tu:; tə] [teɪst] .
Add coloring and flavoring to taste .
添加 染色 和 调味 到 品尝 .

根据口味添加色素和香料。

[sɜ:v] ['əʊvə(r)] [aɪs] [kri:m] [fɪld] [mə'ræŋ] ['mædʒɪk] .
Serve over ice cream filled MERINGUE MAGIC .
服务 超过 冰 奶油 已填 蛋白酥皮 魔法 .

将蛋白酥皮冰淇淋淋在上面即可。

[dɪ'lɪʃəs] [ɒn] ['tʃɒklət] [ɔ:(r)] [və'nɪlə] [aɪs] [kri:m] ; ['paɪnæp(ə)l] [ɔ:(r)] ['lemən] ['ʃɜ:bət] ; [ænd; ənd] ,
Delicious on chocolate or vanilla ice cream ; pineapple or lemon sherbet ; and ,
可口的 在 巧克力 或者 香草 冰 奶油 ; 菠萝 或者 柠檬 雪葩 ; 和 ,
['tʃɒklət] [keɪk] [ɔ:(r)] ['pʊdɪŋ] .
chocolate cake or pudding .
巧克力 蛋糕 或者 布丁 .

搭配巧克力或香草冰淇淋、菠萝或柠檬雪葩、巧克力蛋糕或布丁都非常美味。

['ʌðə(r)] ['fɪlɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [mə'ræŋ] [krʌst] [ɪn'kluːd] [aɪs] [kriːm] [wɪð] [freʃ] ['beriz] [ɔː(r)] [slaɪst]
OTHER **FILLINGS** **for** **meringue** **crust** **include** **ice** **cream** **with** **fresh** **berries** **or** **sliced**
其他 填充物 为了 蛋白酥皮 地壳 包括 冰 奶油 和 新鲜的 浆果 或者 切片
['piːtʃɪz] .
peaches **.**
桃子 .

蛋白酥皮的其他馅料包括冰淇淋配新鲜浆果或切片桃子。

[fruːt] ['sæləd] , [wɪpt] [kriːm] , [spred] ['əʊvə(r)] [mə'ræŋ] ['mædʒɪk][ænd; ənd]['frəʊz(ə)n][ɪz][ə; eɪ]
Fruit **salad** **,** **whipped** **cream** **,** **spread** **over** **MERINGUE** **MAGIC** **and** **frozen** **is** **a**
水果 沙拉 , 鞭打 奶油 , 传播 超过 蛋白酥皮 魔法 和 冷冻 是 一个
['pɑːti] [dɪ'zɜːt] .
party **dessert** **.**
派对 甜点 .

水果沙拉、鲜奶油，涂抹在蛋白酥皮上，冷冻后就成了派对甜点。

[hɒt] [fʌdʒ] [ænd; ənd] ['bʌtəskɒtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] ['əʊvə(r)][aɪs] [kriːm] [fɪld] [mə'ræŋ] [sk'weəz] . -
Hot **fudge** **and** **butterscotch** **are** **good** **over** **ice** **cream** **filled** **meringue** **squares** **.** **38**
热的 做傻事 和 奶油糖果 是 好的 超过 冰 奶油 已填 蛋白酥皮 正方形 . -

热巧克力酱和奶油糖浆淋在冰淇淋夹心蛋白酥皮方块上味道很棒。38

[bə'nɑːnə] ['kəʊkəˌnʌt] ['kʌstəd]
BANANA **COCOANUT** **CUSTARD**
香蕉 椰子 蛋奶冻

香蕉椰子布丁

([jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz])
(**Yield** **:** **6** **Servings** **)**
(屈服 : 6 份量)

（份量：6人份）

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
½ **tablespoon** **cornstarch**
½ 汤匙 玉米淀粉

½ 汤匙玉米淀粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 **eggs** **,** **separated**
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] , ['skɔːldɪd]
1 **cup** **milk** **,** **scalded**
1 杯子 牛奶 , 烫伤

杯牛奶，烫过

- [və'nɪlə] ['wefər] ([sɪks] ['aʊnsɪz])
48 **VANILLA** **WAFERS** **(** **6** **ounces** **)**
- 香草 晶圆 (6 盎司)

48块香草威化饼干（6盎司）

[wʌn][bə'nɑ:nə] , [slaɪst]
1 **banana** **,** **sliced**
1 香蕉 , 切片

1根香蕉，切片

⅔ [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkəˌnʌt]
⅔ **cup** **shredded** **cocoanut**
⅔ 杯子 碎 椰子

⅔ 杯椰丝

[mɪks][tə'geðə(r)]['ʃʊgə(r)] , ['kɔ:nstɑ:tʃ] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['bi:t(ə)n] [eg] [jəʊk] .
Mix **together** **sugar** **,** **cornstarch** **,** **salt** **and** **beaten** **egg** **yolks** **.**
混合 一起 糖 , 玉米淀粉 , 盐 和 被打败 蛋 蛋黄 .

将糖、玉米淀粉、盐和打散的蛋黄混合在一起。

['sləʊli] [ˌeɪ di: 'di:]['skɔ:ldɪd] [mɪlk] , ['blendɪŋ] [wel] .
Slowly **add** **scalded** **milk** **,** **blending** **well** **.**
缓慢地 添加 烫伤 牛奶 , 混合 出色地 .

慢慢加入热牛奶，搅拌均匀。

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] ['kʌstəd] ['θikən] .
Cook **in** **double** **boiler** **until** **custard** **thickens** **.**
厨师 在 双倍的 锅炉 直到 蛋奶冻 增厚 .

隔水加热至蛋奶糊变稠。

[laɪn] [saɪdz][ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] ['ɒblɒŋ] 1½ [ˌkju: 'ti:] . [glɑ:s] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [və'nɪlə] ['wefər]
Line **sides** **and** **bottom** **of** **oblong** **1½** **qt** **.** **glass** **baking** **dish** **with** **VANILLA** **WAFERS**
线 侧面 和 底部 的 长方形 1½ qt . 玻璃 烘烤 盘子 和 香草 晶圆
.
:
.

在长方形 1.5 夸脱玻璃烤盘的侧面和底部铺上香草威化饼干。

[pɔ:(r)] ⅓ ['kʌstəd] ['əʊvə(r)] ['wefər] ; [slaɪs] ½ [bə'nɑ:nə]['əʊvə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ⅓ [kʌp] ['kəʊkəˌnʌt] [ɒn] [tɒp] .
Pour **⅓** **custard** **over** **wafers** **;** **slice** **½** **banana** **over** **and** **sprinkle** **⅓** **cup** **cocoanut** **on** **top** **.**
倒 ⅓ 蛋奶冻 超过 晶圆 ; 片 ½ 香蕉 超过 和 撒 ⅓ 杯子 椰子 在 顶部 .

将三分之一杯蛋奶糊倒在威化饼上；切片放上半根香蕉，再撒上三分之一杯椰蓉。

[rɪ'pi:t] , [ðen] [pɔ:(r)] [rɪ'meɪnɪŋ] [θɜ:d] [ɒv; əv] ['kʌstəd] ['əʊvə(r)][tɒp] .
Repeat **,** **then** **pour** **remaining** **third** **of** **custard** **over** **top** **.**
重复 , 然后 倒 其余的 第三 的 蛋奶冻 超过 顶部 .

重复上述步骤，然后将剩余的三分之一蛋奶糊倒在上面。

['ju:zɪŋ] [eg] ['waɪts] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [meɪk] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] .
Using **egg** **whites** **,** **2** **tablespoons** **sugar** **and** **vanilla** **,** **make** **a** **meringue** **.**
使用 蛋 白人 , 2 汤匙 糖 和 香草 , 制作 一个 蛋白酥皮 .

用蛋清、2汤匙糖和香草精制作蛋白霜。

[paɪl] [ðɪs] [mə'ræŋ] [ɪn] [pi:ks] [ɒn] ['kʌstəd] , ['bi:ɪŋ] [ʃʊə(r)] ['evri] [ɪntʃ] [ɪz] ['kʌvəd] .
Pile **this** **meringue** **in** **peaks** **on** **custard** **,** **being** **sure** **every** **inch** **is** **covered** **.**
桩 这 蛋白酥皮 在 高峰 在 蛋奶冻 , 存在 当然 每一个 英寸 是 涵盖 .

将蛋白霜堆成尖峰状，铺在蛋奶沙司上，确保每一寸都覆盖到。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 300° [ef] . [dɪ'lɪʃəs] [hɒt][ɔ:(r)][kəʊld] .
Bake **20** **minutes** **at** **300°** **F** **.** **Delicious** **hot** **or** **cold** **.**
烤 - 分钟 在 300° F . 可口的 热的 或者 寒冷的 .

以300华氏度烘烤20分钟。热食或冷食都很美味。

[və'nɪlə] ['wefər] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] ['vɜːsətaɪl] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðeə(r)] ['delɪkət] ['fleɪvə(r)] [blendz] [səʊ] [wel] [wɪð]
VANILLA WAFERS are so versatile because their delicate flavor blends so well with
香草 晶圆 是 所以 多才多艺的 因为 他们的 精美的 味道 混合物 所以 出色地 和
['ʌðə(r)z] .
others .
其他的 .

香草威化饼干用途广泛，因为其清淡的口味可以很好地与其他口味融合。

['tʃɒklət] , [və'nɪlə] ,
Chocolate , vanilla ,
巧克力 , 香草 ,

巧克力，香草，

['lemən][ɔː(r)] ['bʌtəskɒtʃ] ['pʊdɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [tɜːnd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [dɪ'zɜːt] [baɪ]['juːzɪŋ]
lemon or butterscotch pudding can be turned into a special dessert by using
柠檬 或者 奶油糖果 布丁 能 是 转向 进入 一个 特别的 甜点 经过 使用
[ɔː'ltɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['wefər] [ænd; ənd] ['pʊdɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['tɒpɪŋ] [ɒv; əv] [wɪpt]
alternate layers of VANILLA WAFERS and pudding with a topping of whipped
备用 层 的 香草 晶圆 和 布丁 和 一个 配料 的 鞭打
[kriːm] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [graʊnd] [nʌts] [ænd; ənd] ['gɑːniʃ] [wɪð] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .
cream sprinkled with ground nuts and garnished with maraschino cherries .
奶油 撒上 和 地面 坚果 和 装饰 和 樱桃酒 樱桃 .
-
39
-

柠檬布丁或奶油糖布丁可以通过交替铺上香草威化饼干和布丁，再淋上鲜奶油，撒上碎坚果，最后用樱桃装饰，变成一道特别的甜点。39

['tʃɒklət] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['pʊdɪŋ]
CHOCOLATE MARSHMALLOW PUDDING
巧克力 棉花糖 布丁

巧克力棉花糖布丁

([jiːld] : - [s'ɜːvɪŋz])
(Yield : 12 Servings)
(屈服 : - 份量)

（份量：12人份）

1¼ [kʌps] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]
1¼ cups GRAHAM CRACKER crumbs
1¼ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

1¼ 杯全麦饼干碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp]['kəʊkəʊ]
¼ cup cocoa
¼ 杯子 可可

¼ 杯可可粉

½ [kʌp]['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
½ cup butter or margarine
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

-	[mˈɑːʃmɛlˌəʊz]
24	**marshmallows**
-	棉花糖

24颗棉花糖

[wʌn][sɪks] - [ˌəʊ ˈzed] . [ˈpækɪdʒ] [ˈtʃɒklət] [ˈbɪts]

1	**6**	**-**	**oz**	**.**	**package**	**chocolate**	**bits**
1	6	-	盎司	.	包裹	巧克力	比特

包 6 盎司巧克力碎

⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]

1	**cup**	**whipping**	**cream**
1	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[prɪˈpeə(r)] [ˈgreɪəm] [ˈkrækə(r)] [krʌmz] [baɪ] [ˈrəʊlɪŋ] [bɪˈtwiːn] [ʃiːts] [ɒv; əv][wæks][ˈpeɪpə(r)] , [ˈpʊtɪŋ]

Prepare	**GRAHAM**	**CRACKER**	**crumbs**	**by**	**rolling**	**between**	**sheets**	**of**	**wax**	**paper**	**,**	**putting**
准备	格雷厄姆	饼干	面包屑	经过	滚动	之间	纸张	的	蜡	纸	,	推杆

[θruː] [ə; eɪ] [fuːd] [ˈtʃɒpə(r)] ,

through	**a**	**food**	**chopper**	**,**
通过	一个	食物	直升机	,

将全麦饼干放在两张蜡纸之间滚动，然后用食物切碎机切碎，制成饼干屑。

[ə; eɪ] [ˈfəʊli] [mɪl] [ɔː(r)] [ˈkrʌmblɪŋ] [ɪn][æn; ən] [ɪˈlektrɪk] [ˈblendə(r)] .

a	**Foley**	**mill**	**or**	**crumbling**	**in**	**an**	**electric**	**blender**	**.**
一个	弗利	磨	或者	摇摇欲坠	在	一个	电的	混合器	.

用弗利磨粉机磨碎，或者用电动搅拌机打碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˈkəʊkəʊ][tuː; tə][ðə; ðɪ] [prɪˈpeəd] [krʌmz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**flour**	**,**	**sugar**	**and**	**cocoa**	**to**	**the**	**prepared**	**crumbs**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	面粉	,	糖	和	可可	到	这	准备	面包屑	和	混合	出色地	.

将面粉、糖和可可粉加入准备好的面包屑中，搅拌均匀。

[ˈjuːzɪŋ] [fɔːk] , [blend] [ɪn][ˈbʌtə(r)] .

Using	**fork**	**,**	**blend**	**in**	**butter**	**.**
使用	叉	,	混合	在	黄油	.

用叉子拌入黄油。

[pres] [wɪð] [bæk] [ɒv; əv] [spuːn] [ɪn] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][naɪn] - [eks] - - [eks][ˌtuːˈtuː] - [glɑːs] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Press	**with**	**back**	**of**	**spoon**	**in**	**bottom**	**of**	**9**	**'**	**x**	**13**	**'**	**x**	**2**	**'**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
按	和	后退	的	勺子	在	底部	的	9	-	x	-	-	x	2	-	玻璃	烘烤	盘子	.

用勺子背面按压在 9 英寸 x 13 英寸 x 2 英寸的玻璃烤盘底部。

[kʌt] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [ɪn][ˈbɪts] ; [melt] [wɪð] [ˈtʃɒklət] [ˈbɪts][ɪn][mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] ;

Cut	**marshmallows**	**in**	**bits**	**;**	**melt**	**with**	**chocolate**	**bits**	**in**	**milk**	**,**	**add**	**salt**	**;**
切	棉花糖	在	比特	;	熔化	和	巧克力	比特	在	牛奶	,	添加	盐	;

将棉花糖切成小块；与巧克力碎一起放入牛奶中融化，加盐；

[biːt] [smuːð] [ænd; ənd][set][əˈsaɪd][tuː; tə] [kuːl] .

beat	**smooth**	**and**	**set**	**aside**	**to**	**cool**	**.**
打	光滑的	和	放	旁边	到	凉爽的	.

搅打至顺滑，放在一旁冷却。

[wɪp] [stɪf] ; [fəʊld]['ɪntuː] [kuːld] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] [krʌmz] .

Whip	**stiff**	**;**	**fold**	**into**	**cooled**	**marshmallow**	**mixture**	**and**	**spread**	**over**	**crumbs**	**.**
鞭	僵硬的	;	折叠	进入	冷却	棉花糖	混合物	和	传播	超过	面包屑	.

将混合物打发至硬性发泡；拌入冷却后的棉花糖混合物中，然后铺在面包屑上。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .

Place	**in**	**refrigerator**	**for**	**several**	**hours**	**.**
地方	在	冰箱	为了	一些	小时	.

放入冰箱冷藏几个小时。

[kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .

Cut	**in**	**squares**	**.**
切	在	正方形	.

切成方块。

['piːkən] [pʌfs]

PECAN	**PUFFS**
胡桃	泡芙

山核桃酥

([jiːld] : [ə'baʊt] [θriː]['dʌz(ə)n])

(	**Yield**	**:**	**About**	**3**	**Dozen**	**)**
(	屈服	:	关于	3	打	)

（产量：约3打）

½ [kʌp] ['piːkən] ['sændi] [krʌmz]

½	**cup**	**PECAN**	**SANDIE**	**crumbs**
½	杯子	胡桃	桑迪	面包屑

½ 杯山核桃酥皮碎屑

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[prɪ'peə(r)] [krʌmz] [frɒm; frəm]['piːkən] ['sændiz] .

Prepare	**crumbs**	**from**	**PECAN**	**SANDIES**	**.**
准备	面包屑	从	胡桃	桑迪斯	.

将山核桃酥饼碾成碎屑。

[biːt] [eg] ['waɪts] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ʌn'tɪl] [spɒft] [piːks] [fɔːm] .

Beat	**egg**	**whites**	**with**	**salt**	**and**	**lemon**	**juice**	**until**	**soft**	**peaks**	**form**	**.**
打	蛋	白人	和	盐	和	柠檬	汁	直到	柔软的	高峰	形式	.

将蛋白与盐和柠檬汁一起打发至出现软性发泡。

['sləʊli] [biːt] [ɪn]['ʃʊgə(r)] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] [faɪn] ['piːkən] ['sændi] [krʌmz] .
Slowly beat in sugar , vanilla and fine PECAN SANDIE crumbs .
缓慢地 打 在 糖 , 香草 和 美好的 胡桃 桑迪 面包屑 .

慢慢拌入糖、香草精和细碎的山核桃酥饼屑。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] [ɒn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] .
Drop by teaspoonfuls on greased baking sheets .
降低 经过 茶匙 在 涂油 烘烤 纸张 .

用茶匙将面糊滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] 275° [ef] . (['priː] - ['hiːtɪd]) ['ʌv(ə)n] .
Bake 35 minutes in 275° F . (pre - heated) oven .
烤 - 分钟 在 275° F . (预 - 加热) 烤箱 .

在预热至 275°F 的烤箱中烘烤 35 分钟。

['piːkən] ['sændiz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪtʃ] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ,
PECAN SANDIES are rich and delicious ,
胡桃 桑迪斯 是 富有的 和 可口的 ,

山核桃酥饼口感香甜可口。

[ðə; ði] ['pɜːfɪkt] [kəm'pænjən] [fɔː(r); fə(r)] [tiː] [ɔː(r)] ['kɒfi] — [gɪvz] [æn; ən] [ˌɑːftə'nuːn] [snæk] [ə; eɪ] ['pɑːti]
the perfect companion for tea or coffee — gives an afternoon snack a party
这 完美的 伴侣 为了 茶 或者 咖啡 — 给予 一个 下午 小吃 一个 派对
[tʌtʃ] .
touch .
触碰 .

是茶或咖啡的完美伴侣——为下午茶点增添派对气氛。

[traɪ] ['frɒstɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] ['tɪntɪd] ['sɛvən] - ['mɪnɪt] ['aɪsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [nekst] [klʌb] [tiː] . -
Try frosting them with tinted 7 - Minute icing for your next club tea . 40
尝试 糖霜 他们 和 有色 7 - 分钟 糖霜 为了 你的 下一个 俱乐部 茶 . -

下次参加俱乐部茶会时，不妨试试用七分钟糖霜（带颜色的）来装饰它们。40

[fʌn] [fuːdz]
Fun Foods
乐趣 食物

趣味食品

[spaɪs] ['kʊkiz]
SPICE COOKIES
香料 曲奇饼

香料饼干

([jiːld] : [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n][ˌtuː'tuː] - [sk'weəz])
(Yield : 2 Dozen 2 ' Squares)
(屈服 : 2 打 2 - 正方形)

（产量：24块2英寸见方的方块）

⅔ [kʌp] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz]
⅔ cup CINNAMON CRISP crumbs
⅔ 杯子 肉桂 脆 面包屑

⅔ 杯肉桂脆片

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] (['fɜːmli] [pækt])
1½ cups brown sugar (firmly packed)
1½ 杯子 棕色的 糖 (牢牢 包装)

1.5 杯红糖（压实）

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
½ cup butter , melted
½ 杯子 黄油 , 融化

半杯融化的黄油

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1	cup	sifted	flour
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	teaspoons	baking	powder
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1½	teaspoons	vanilla
1½	茶匙	香草

1½茶匙香草精

[prɪ'peə(r)] [faɪn] [krʌmz] [frɒm; frəm] ['sɪnəmən] [krɪsp] .

Prepare	fine	crumbs	from	CINNAMON	CRISP	.
准备	美好的	面包屑	从	肉桂	脆	.

将肉桂脆饼碾成细碎屑。

[hiːt] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Heat	sugar	and	butter	,	stirring	constantly	.
热	糖	和	黄油	,	搅拌	不断地	.

加热糖和黄油，不断搅拌。

[wen] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [kəm'pliːtli] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] ['sɪrəp] ['bʌbəlz] [ʌp] [set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .

When	sugar	is	completely	dissolved	and	syrup	bubbles	up	set	aside	to	cool	.
什么时候	糖	是	完全地	溶解	和	糖浆	气泡	向上	放	旁边	到	凉爽的	.

当糖完全溶解且糖浆冒泡后，放在一旁冷却。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] ['sɪnəmən] [krɪsp] [krʌmz] .

Sift	dry	ingredients	and	combine	with	CINNAMON	CRISP	crumbs	.
筛	干燥	原料	和	结合	和	肉桂	脆	面包屑	.

将干性材料过筛，与肉桂脆片混合。

[biːt] [egz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] [ðə; ði] [və'nɪlə] [tuː; tə] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp] .

Beat	eggs	and	add	with	the	vanilla	to	sugar	syrup	.
打	鸡蛋	和	添加	和	这	香草	到	糖	糖浆	.

将鸡蛋打散，加入香草精和糖浆中。

[blend] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ['sɪrəp] [tə'geðə(r)] .

Blend	crumb	mixture	and	syrup	together	.
混合	屑	混合物	和	糖浆	一起	.

将面包屑混合物和糖浆混合在一起。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [griːzd] [naɪn] - [eks]

Pour	into	a	greased	9	'	x
倒	进入	一个	涂油	9	-	x

倒入抹了油的 9 英寸 x

- - [eks] [ˌtuː'tuː] - [glɑːs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

13	'	x	2	'	glass	baking	dish	.
-	-	x	2	-	玻璃	烘烤	盘子	.

13英寸×2英寸玻璃烤盘。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] [ɔː(r)] [keɪk] ['testə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .

Bake	**30**	**minutes**	**at**	**350°**	**F**	**.**	**or**	**until**	**a**	**toothpick**	**or**	**cake**	**tester**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
烤	-	分钟	在	350°	F	.	或者	直到	一个	牙签	或者	蛋糕	测试员	来	出去	干净的	.

在 350°F 下烘烤 30 分钟，或直到牙签或蛋糕测试针取出时干净为止。

[kʌt] [ɪn][ˌtuːˈtuː] - [skˈweəz] [waɪl] [stɪl] [wɔːm] .

Cut	**in**	**2**	**'**	**squares**	**while**	**still**	**warm**	**.**
切	在	2	-	正方形	尽管	仍然	温暖的	.

趁热切成 2 英寸见方的方块。

[ʌnˈbeɪkt]

UNBAKED	**FUDGIES**
未烘焙的	软糖

未烘焙的软糖

([jiːld] : - ['kʊkiz])

(	**Yield**	**:**	**50**	**Cookies**	**)**
(	屈服	:	-	曲奇饼	)

（产量：50块饼干）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**granulated**	**sugar**
2	杯子	颗粒状	糖

2杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**bitter**	**chocolate**
2	正方形	苦的	巧克力

两块苦巧克力

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

- [mˈɑːʃmelˌəʊz]

24	**marshmallows**
-	棉花糖

24颗棉花糖

½ [kʌp] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz]

½	**cup**	**walnut**	**halves**
½	杯子	核桃	一半

半杯核桃仁

[θriː] [kʌps] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌmz]

3	**cups**	**GRAHAM**	**CRACKER**	**crumbs**
3	杯子	格雷厄姆	饼干	面包屑

杯全麦饼干碎

[kəmˈbaɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['tʃɒklət] , [mɪlk][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ; [brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Combine	**sugar**	**,**	**chocolate**	**,**	**milk**	**and**	**butter**	**;**	**bring**	**to**	**boil**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
结合	糖	,	巧克力	,	牛奶	和	黄油	;	带来	到	熬	,	搅拌	不断地	.

将糖、巧克力、牛奶和黄油混合；不断搅拌，煮沸。

[wen] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] , [kənˈtɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

When	**sugar**	**is**	**dissolved**	**,**	**continue**	**cooking**	**slowly**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
什么时候	糖	是	溶解	,	继续	烹饪	缓慢地	为了	5	分钟	.

糖溶解后，继续小火煮5分钟。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːm] .
Cool **to** **lukewarm** **.**
凉爽的 到 温 .

凉至温热。

[prɪˈpeə(r)] [krʌmz] [frɒm; frəm] [ˈgreɪəm] [ˈkrækəz] .
Prepare **crumbs** **from** **GRAHAM** **CRACKERS** **.**
准备 面包屑 从 格雷厄姆 饼干 .

将全麦饼干碾成碎屑。

[kʌt] [mˈɑːʃmelˌəʊz] [ɪn][ˈbɪts] ; [kəmˈbaɪn] [wɪð] [nʌts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [krʌmz] .
Cut **marshmallows** **in** **bits** **;** **combine** **with** **nuts** **and** **add** **to** **crumbs** **.**
切 棉花糖 在 比特 ; 结合 和 坚果 和 添加 到 面包屑 .

将棉花糖切成小块；与坚果混合，加入面包屑中。

[pɔː(r)] [wɔːm] [ˈsɪrəp] [ˈəʊvə(r)][ɔːl][ænd; ənd] [blend] [wel] [təˈgeðə(r)] .
Pour **warm** **syrup** **over** **all** **and** **blend** **well** **together** **.**
倒 温暖的 糖浆 超过 全部 和 混合 出色地 一起 .

将温热的糖浆淋在所有食材上，搅拌均匀。

[drɒp] [baɪ] [ˈtiːspuːn,ful] [ɒn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] .
Drop **by** **teaspoonfuls** **on** **waxed** **paper** **.**
降低 经过 茶匙 在 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[tɒp] [iːtʃ] [wɪð] [ˈwɔːlnʌt][hɑːf][ænd; ənd][set][əˈsaɪd][fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] [bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ]
Top **each** **with** **walnut** **half** **and** **set** **aside** **for** **at** **least** **2** **hours** **before** **serving**
顶部 每个 和 核桃 一半 和 放 旁边 为了 在 至少 2 小时 前 服务
.
:
.

在每个蛋糕上放上半个核桃，静置至少 2 小时后再食用。

[duː; də][nɒt] [rɪˈfrɪdʒəreɪt] .
Do **not** **refrigerate** **.**
做 不是 冷藏 .

请勿冷藏。

[tɒp] [ˈgreɪəm] [ˈkrækəz] [wɪð] [ə; eɪ][skweə(r)][ɒv; əv][pleɪn] [ˈtʃɒklət] [ˈkændi][ænd; ənd][ə; eɪ]
TOP **GRAHAM** **CRACKERS** **with** **a** **square** **of** **plain** **chocolate** **candy** **and** **a**
顶部 格雷厄姆 饼干 和 一个 正方形 的 清楚的 巧克力 糖果 和 一个
[ˌmɑːʃˈmæləʊ] .
marshmallow **.**
棉花糖 .

在全麦饼干上放一块原味巧克力糖和一颗棉花糖。

[brɔɪl] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [æt; ət] 350° [ef] . [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [triːt] [ðæts] [ʃʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [smɔːl] [fraɪ]
Broil **5** **minutes** **at** **350°** **F** **.** **for** **a** **treat** **that's** **sure** **to** **make** **the** **small** **fry**
烤 5 分钟 在 350° F . 为了 一个 对待 那就是 当然 到 制作 这 小的 炒
[skwiːl] [fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)] . -
squeal **for** **more** **.** **41**
尖叫 为了 更多的 . -

在 350°F（约 175°C）的烤箱中烤 5 分钟，这道美味佳肴一定会让小朋友们尖叫着想要再来一份。41

[ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] [ˌentəˈteɪnɪŋ]
The **Art** **of** **Entertaining**
这 艺术 的 娱乐

待客之道

[ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] [ˌentəˈteɪnɪŋ] [ɪz][ˈsɪmp(ə)l][tuː; tə] [əˈtʃiːv] .
THE **ART** **OF** **ENTERTAINING** **is** **simple** **to** **achieve** **.**
这 艺术 的 娱乐 是 简单的 到 达到 .

待客之道其实很简单。

['plænɪŋ] [ɪz][ðə; ði]['si:krət] !

Planning	**is**	**the**	**secret**	**!**
规划	是	这	秘密	!

计划是秘诀!

['nevə(r)] [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['menju:] [tu:] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə]['mɑ:stə(r)] .

Never	**select**	**a**	**menu**	**too**	**difficult**	**to**	**master**	**.**
绝不	选择	一个	菜单	也	难的	到	掌握	.

永远不要选择太难掌握的课程。

[ri:d] ['resəpɪz][ænd; ənd][hæv; həv] ['evri] [ɪn'gri:diənt] [ɒn][hænd][bɪ'fɔ:(r)] ['stɑrtɪŋ] [tu:; tə] [kʊk] .

Read	**recipes**	**and**	**have**	**every**	**ingredient**	**on**	**hand**	**before**	**starting**	**to**	**cook**	**.**
读	食谱	和	有	每一个	成分	在	手	前	开始	到	厨师	.

开始烹饪前，请仔细阅读食谱并准备好所有食材。

[ə'laʊ] ['æmpl] [taɪm] [fɔ:(r); fə(r)] [fu:d] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ; ['ɔ:lsəʊ] , [tu:; tə] [dres] [wɪ'ðaʊt] ['rʌʃɪŋ] .

Allow	**ample**	**time**	**for**	**food**	**preparation**	**;**	**also**	**,**	**to**	**dress**	**without**	**rushing**	**.**
允许	充足	时间	为了	食物	准备	;	还	,	到	裙子	没有	匆忙	.

预留充足的时间准备食物；另外，穿衣时也不要着急。

[sɜ:v] [dʒu:s][ɔ:(r)] [k'ɒkteɪlz] [wɪð] [spredz] [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] ['krækəz] [ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] [ru:m]

Serve	**juices**	**or**	**cocktails**	**with**	**spreads**	**and**	**plenty**	**of**	**CRACKERS**	**in**	**the**	**living**	**room**
服务	果汁	或者	鸡尾酒	和	传播	和	很多	的	饼干	在	这	活的	房间

[tu:; tə] [ki:p] [gests] ['hæpi] [ænd; ənd][ju:; jʊ] [wel] - [pɔɪzd] [waɪl] ['ædɪŋ] ['faɪn(ə)l] ['tʌtʃɪz] [tu:; tə][ðə; ði]

to	**keep**	**guests**	**happy**	**and**	**YOU**	**well**	**-**	**poised**	**while**	**adding**	**final**	**touches**	**to**	**the**
到	保持	客人	快乐的	和	你	出色地	-	准备	尽管	添加	最终的	触摸	到	这

[mi:l] !

meal	**!**
一顿饭	!

在客厅里供应果汁或鸡尾酒，搭配各种抹酱和大量饼干，既能让客人开心，又能让您在为餐点做最后润色时保持镇定自若!

[ði:z] ['sɪmp(ə)l] [ru:lz] [help] [ju:; jʊ]['mɑ:stə(r)][ðə; ði] [ɑ:t] [ɒv; əv] [ˌentə'teɪnɪŋ] !

These	**simple**	**rules**	**help**	**you**	**master**	**the**	**Art**	**of**	**Entertaining**	**!**
这些	简单的	规则	帮助	你	掌握	这	艺术	的	娱乐	!

这些简单的规则可以帮助你掌握待客之道!

[ki:p] [ə; eɪ] [stɒk] [ɒv; əv] [kænd] [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n] [fu:dz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [waɪd] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv]

Keep	**a**	**stock**	**of**	**canned**	**and**	**frozen**	**foods**	**,**	**and**	**a**	**wide**	**selection**	**of**
保持	一个	库存	的	罐装	和	冷冻	食物	,	和	一个	宽的	选择	的

['kʊkiz] - [en] - ['krækəz] .

COOKIES	**'**	**N**	**'**	**CRACKERS**	**.**
曲奇饼	-	N	-	饼干	.

储备一些罐头食品、冷冻食品以及各种各样的饼干和薄脆饼干。

[ðen] ['hæpən] - [ɪn] [gests] [ɑ:(r); ə(r)]['ɔ:lweɪz] ['welkəm] .

Then	**happen**	**-**	**in**	**guests**	**are**	**always**	**welcome**	**.**
然后	发生	-	在	客人	是	总是	欢迎	.

那么，我们随时欢迎不期而至的客人。

[ɪn'klu:d] [ði:z] ['kʊkiz] - [en] - ['krækəz] [ɒn][jɔ:(r); jə(r)][nekst] ['ʃɒpɪŋ] [lɪst] !

Include	**these**	**COOKIES**	**'**	**N**	**'**	**CRACKERS**	**on**	**your**	**next**	**shopping**	**list**	**!**
包括	这些	曲奇饼	-	N	-	饼干	在	你的	下一个	购物	列表	!

下次购物时记得把这些曲奇饼干加薄脆饼干加入你的购物清单!

['bʌtə(r)] ['kʊkiz]

Butter	**Cookies**
黄油	曲奇饼

黄油饼干

['pi:kən] ['sændiz]
Pecan **Sandies**
胡桃 桑迪斯

山核桃酥饼

['tʃɒklət] [fʌdʒ] ['sænwɪtʃ]
Chocolate **Fudge** **Sandwich**
巧克力 做傻事 三明治

巧克力软糖三明治

[dʒæn]['heɪgəl]
Jan **Hagel**
一月 哈格尔

扬·哈格尔

[taʊn] [haʊs] ['krækəz]
Town **House** **Crackers**
镇 房子 饼干

镇屋饼干

[klʌb] ['krækəz]
Club **Crackers**
俱乐部 饼干

俱乐部饼干

[s'ɒlti:nz]
Saltines
苏打饼干

苏打饼干

['greɪəm] ['krækəz]
Graham **Crackers**
格雷厄姆 饼干

全麦饼干

['kəʊkəˌnʌt] ['tʃɒklət] [drɒp] ['kʊkiz]
Cocoanut **Chocolate** **Drop** **Cookies**
椰子 巧克力 降低 曲奇饼

椰子巧克力曲奇

['dʒɪndʒə(r)][snæps]
Ginger **Snaps**
姜 快照

姜饼

[və'nɪlə] ['wefər]
Vanilla **Wafers**
香草 晶圆

香草威化饼干

['sɪnəmən] Crisp42
Cinnamon **Crisp42**
肉桂 Crisp42

肉桂脆片42

['bəʊmən] ['bɪskɪt] COMPANY®
BOWMAN **BISCUIT** **COMPANY®**
弓箭手 饼干 COMPANY®

鲍曼饼干公司®

[dɪ'vɪʒ(ə)n] [ju'naɪtɪd] ['bɪskɪt] ['kʌmpəni] [ɒv; əv] [ə'merɪkə]
DIVISION **UNITED** **BISCUIT** **COMPANY** **OF** **AMERICA**
分配 团结的 饼干 公司 的 美国

美国联合饼干公司

['denvə(r)] - [ˌkɒlə'rɑːdəʊ]
Denver **17** **Colorado**
丹佛 - 科罗拉多州

丹佛 17 科罗拉多州

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神